ACADEMIA ROMÂNĂ

DIN VIEAŢA POPORULUI ROMÂN

CULEGERI ŞI STUDII

XXIV.

CROMATICA POPORULUI ROMÂN

DE

Tudor Pamfile şi **Mihai Lupescu**

Motto: Eu mă duc, mă prăpădesc,
Ca un cântec bătrânesc!..
ALEXANDRI, *BARBU LĂUTARU*.

CU 46 FIGURI IN TEXT

ŞEDINŢA DELA 14 MAIU 1914.

BUCUREŞTI
LIBRĂRIILE SOCEC & Comp. şi C. SFETEA

LEIPZIG
OTTO HARRASSOWITZ

VIENA
GEROLD & Comp.

1914.

DIN VIEAȚA POPORULUI ROMAN:

INTRODUCERE

- MUNICIPIULUI -

Nimeni nu poate tăgădui că cea mai mare parte din comorile noastre sufleteşti, cele mai alese însuşiri etnice ale noastre—în toate domeniile—mai întâiu s'au discreditat, după aceasta s'au părăsit şi în urmă s'au uitat. Pentru ajungerea în capătul scării, ne-am grăbit, am cerut ajutorul străin de nevoie, şi *cerând azi, cerând mâne,* ne-am pomenit de-odată stăpâniţi de patima *cerşitoriei* şi a *împrumutului*; zicala spune că

Cine cere
Nu piere,
Dar nici bine
Nu-i vine!

Am avut nevoie, n'am avut, am cerut, împestriţându-ne graiul, părăsindu-ne portul şi uitând vechile datini ale vieţii casnice şi obşteşti.

Au fost înrâuriri străine cărora nu ne puteam împotrivi, dar pretutindeni am aruncat arma din mână şi am încheiat pacea ruşinoasă, robindu-ne.

Nu ştim care a fost ţinta Onor. Academii Române când a hotărît punerea la concurs a unei lucrări cu privire la meşteşugul boitului la Români. Bănuim însă că nu poate fi altcevă decât dorinţa de a scăpă, nu de moarte, ci de uitare, manifestarea poporului nostru în această ramură industrială şi estetică, şi astfel, încetul cu încetul, de a întregi vechea icoană a individualităţii noastre, care se întunecă şi se şterge în fiece zi ce trece tot mai mult.

De va izbuti sau ba, se va vedeà.

Incercările de până astăzi ne pot aduce unele prevestiri.

După cunoştinţele noastre cel dintâiu care se gândeşte la *cromatica populară* ca la o ramură a *industriei casnice ro-*

mâneşti, punând-o în legătură cu vieaţa agricolă a poporului nostru şi dându-i prin urmare, fără a se exprimă, o însemnătate economică, este agronomul *Ion Ionescu dela Brad*, în 1866, când scrie în *Agricultura României, jud. Dorohoi:* «Ele (femeile) se duc de culeg de pe câmp plantele tinctoriale şi apoi cu dânsele văpsesc lână, dându-i feluri de feluri de culori» (1). Atât însă. Mai târziu, în 1868, când scrie monografia agricolă a jud. Mehedinţi, ne dă mai multe amănunte. Astfel aflăm că prin aceste părţi, pe lângă femei, cari văpsesc fiecari pentru casele lor, sunt în sate şi *buingii* de meserie, cari au pentru aceasta *căldări de aramă* şi alte lucruri trebuincioase şi cari toate reprezentă un capital de 200 de galbeni, că «buingiul iea şi ucenici, căci fără dânşii nu poate lucrà. Afară de aceştia, trebue să aibă 4 cai şi 2 căruţe cu câte 2 oameni de fiecare căruţă, pentru a umblà prin sate şi a adunà de pe la femei, *molele* sau canuri, adecă lânuri toarse spre a le văpsì».

Preţurile se socotiau pentru òca de fire şi sunt proporţionale cu greutatea văpsirii şi scumpetea materialurilor tinctoriale. Astfel pentru

Cicicu (2), se iea 2 lei de ocă,
Verde, se iea 4 lei de ocă,
Peratic, se iea 6 lei de ocă,
Canabiu, se iea 10 lei de ocă,
Albastru, se iea $6\frac{1}{2}$ lei de ocă,
Negru, se iea $2\frac{1}{2}$ lei de ocă,
Vişiniu, se iea $4\frac{1}{2}$ lei de ocă,
Galben ca lămâia, se iea $6\frac{3}{4}$ lei de ocă (3).

O monografie întinsă nu apare decât foarte târziu, în 1882, datorită academicianului şi folcloristului S. Fl. Marian, alcătuită aproape în întregime din materialul cules în Bucovina.

Răposatul Marian vede lămurit faptul că cromatica populară se stânge: «Acest ram al industriei naţionale pe zi ce merge începe a dispăreà şi a se pierde, căci pe de o parte Româncele cele bătrâne şi ştiutoare cari au ţinut şi mai ţin încă foarte mult la datinele şi portul străbun, încep a se rărì şi a devenì tot mai puţine, iar cele tinere nu voesc sau

---

(1) P. 499.

(2) I. Bocescu, *Glosar de cuvinte din jud. Mehedinţi*, Bucureşti 1913, p. 6: *cicic*, roşu aprins.

(3) P. 694–5.

nu le iartă împrejurările că să se ocupe cu aceeaş aplicare şi plăcere cu coloratul lăneţurilor, torturilor şi al altor materii, ca maicele şi străbunele lor; pe de altă parte industria străină tinde din zi în zi, şi nu fără rezultat, a ne-o nimicì»(1).

La strângerea numeroaselor reţete de cromatică pe cari le dă în această operă ce alcătueşte Discursul său de recepţiune în sânul Academiei Române — lucrare pornită, credem noi, din judecarea rostului economic al acestei industrii casnice, pe care însă Marian nu-l arată — se abate cu meşteşug dela *credinţa sa intimă* şi pune cromatica în legătură cu chestiunea de căpetenie de care Academia Română îşi legase fiinţa ei: *limba.*

«O naţiune, zice autorul, care doreşte să aibă o limbă bogată şi omogenă, ar trebui mai înainte de toate să adune şi să scoată la lumină întreaga sa literatură poporală şi numai după ce va fi exploatat-o şi studiat-o pe aceasta din toate puntele de vedere şi se va fi încredinţat că cuvintele ce-i sunt de neaparată lipsă nu se află de loc în sinul poporului, să le împrumute dela alte naţiuni, a căror limbă e mai avută în cuvinte şi termeni tehnici»(2).

Şi apoi:

«E deci dară timpul suprem să ne interesăm cât mai degrabă şi cât se poate de mult şi de *industria română*, să scoatem din întunerecul în care zace, să cultivăm şi să perfecţionăm şi pe aceasta din răsputeri, până ce nu e prea târziu, până ce industria străină nu ne-o îneacă cu totul şi prin urmare până ce nu ajungem în trista stare de a o pierde nu numai pe dânsa, ci încă şi o mulţime de cuvinte şi termeni tehnici, curat româneşti, cari nu se află adunaţi nici într'un dicţionar sau vocabular din câte le avem»(3).

In 1897, un viitor academician, d-l D-r C. Istrati, atrage atenţiunea *Societăţii de ştiinţe* asupra acestei ramuri de industrie casnică, precizându-i însă pe lângă un rost lingiustic, şi altul artistic, şi afară de acestea, o mare importanţă economică şi educativă pentru gospodăria românească. Intreprin-

(1) P. 5-6.
(2) P. 3.
(3) P. 5.

zător însă, nu numai cu îndemnul, d-l Istrati păşeşte la fapte şi în 1904 are bucuria să scrie următoarele:

«In prima şedinţă a *Societăţii de ştiinţe*, în care se transformase *Societatea de ştiinţe fizice* ce luase naştere la 5 Aprilie—24 Marte 1890, şi care şedinţă avu loc la 3/15 Ianuarie 1897, am făcut propunerea de a se anunţà un concurs relativ la cromatica poporului român.

Oferiam pentru aceasta 500 lei spre a puteà premià cele mai bune lucrări trimise.

Vederile mele în această privinţă sunt rezumate sub forma unei propuneri în No. 1, anul VI al *Buletinului societăţii de ştiinţe*, Ianuarie-Fevruarie 1897 p. 18—20.

Gândirea mea intimă erà de a scăpà de uitare procedeele uzitate în România şi de a completà astfel admirabila lucrare a alesului membru al Academiei Române, Părintele S. Fl. Marian din Suceava, şi care sub forma cuvântării de recepţiune, ca membru al Academiei Române, publicase *Cromatica poporului român*, cu deosebire în ce priveşte Bucovina.

Această admirabilă lucrare, care are darul de a fi şi o unică cercetare filologică în această direcţiune, nu puteà să conţie multe şi variate procedee de boiangerie-vopsitorie, ce se practică in părţile locuite de Români, mai departe ca Bucovina.

Din această cauză am luat iniţiativa stabilirii concursului.

Aşteptarea noastră a fost mai mult decât depăşită, din fericire. S'au primit 74 memorii răspunsuri. Multe din ele sunt aproape complete pentru regiunile din cari vin şi dau o dovadă de reală dorinţă de a luminà o chestiune de interes naţional. Din acestea, 72 sunt din ţară, incluziv Dobrogea, şi 2 din Transilvania.

La 1898 s'a şi numit comisiunea care să le cerceteze...

Comisiunea a premiat pe 6 concurenţi.

I. Moraru, învăţător, com. Teşila, jud. Prahova,

G. Rizescu, învăţător, com. Plevna, jud. Râmnicul-Sarat,

Preotul N. Barzeanu, com. Zavalu, jud. Dolj,

M. Lupescu şi I. Teodorescu, învăţători, com. Broşteni, jud. Suceava,

M. Balaban, învăţător diriginte, Valea-Sacă, jud. Putna, şi G. P. Salviu, învăţător, com. Smulţi, jud. Covurluiu» (1).

După aceste lămuriri urmează cuprinsul celor 6 monografii pomenite.

In 1906, d-l D-r. Istrati, prin *Buletinul expoziţiei generale române*, apelează din nou, pentru nou material de cromatică, cules mai ales dela Românii de peste hotare. Rezultatul, nu ştim de va fi fost mulţumitor pentru cercetătorul neadormit al etnografiei noastre.

In 1908 însăş *Academia Română*, prin Secţiunea ei ştiinţifică, hotăreşte următoarele:

«*Premiul Neuscholz*, de 2000 lei, se va da în sesiunea generală din 1913 celei mai bune lucrări scrise în limba română despre:

Cromatica poporului român, adică modul de a văpsi (boi) ţeseturile de lână, matasă, bumbac, etc. precum şi pieile, lemnele, casele, ouăle de Paşti, sulimanurile, sau substanţele alimentare. (Decizia 3 Aprilie 1908).

Candidatul va trebui să indice cu exactitate:

1. Materiile prime ce se întrebuinţează, fie ele de natură animală, vegetală, minerală sau comercială (chimică). La toate acestea va indică exact: numele de localităţile unde se uzitează, numele ştiinţific şi comercial, modul lor de procurare şi pastrare sau provenienţa.

2. Modul cum aceste substanţe sunt pregătite, lucrate, dospite, amestecate şi întrebuinţate, indicându-se şi fixătorul — mordantul — cu preciziune ca la no. 1, când este cazul.

3. Va indică numirea românească din diferite localităţi, pentru toate feţele — colorile şi nuanţele — ce se pot obţineà.

4. Va descrie orice aparat sau instrument întrebuinţat în acest scop.

5. Va anexà la studiul său pe cât mai multe mostre — eşantilioane — de materii prime din acestea prelucrate pentru vopsire şi de fire sau substanţe diferite, vopsite.

6. Va da părerea sa în ce priveşte ceeace trebue făcut pentru ca pe viitor să se asigure păstrarea celor mai bune mijloace de văpsire, din cele cunoscute în prezent, precum

(1) *Buletinul societăţii de ştiinţe*. XIII, No. 4 5.

şi ceeace trebue făcut spre a procurà materii colorante, deosebite, sau lânuri vopsite gata, sătencelor noastre».

In 1909 Academia Română premià manuscriptul unuia din noi, referitor la *Industria casnică la Români*, care apare în anul următor. In această lucrare se văd trecute toate ramurile de industrie, dar cromatica lipseşte.

«Despre boitul sau coloratul lânii, ziceà autorul, nu se tratează aici. Acest capitol de industrie casnică este îndestul de important; ca atare, trebue să i se dea o deosebită atenţiune, şi deci o desvoltare care ar mărì peste măsură această lucrare»(1).

Chestiunea o urmărim şi mai târziu şi prin revista «*Ion Creangă*» din Bârlad, ne rugăm colaboratorilor noştri pentru strângerea de material. Cele adunate se vor găsì în această lucrare.

Tot cam pe această vreme cetim că şi în jud. Muscel, d-nii C. Rădulescu-Codin şi D. Mihalache se îndeletnicesc cu Cromatica populară română (2).

Vor fi mai fost, pe lângă cei de mai sus şi noi, încă şi alţi cercetători. De ţinut în samă este însă că în faţa dreptei cumpene a Onoratei Academii Române nu s'a prezentat decât manuscriptul nostru, care n'a putut răspunde vederilor Comisiunii Secţiunii ştiinţifice. De altfel, înşine prevedeam rezultatul şi scriam într'o variantă a acestor pagine introductive: «Ne vine însă a crede că bucurie deplină nu poate fi».

*

In cercetarea noastră, ne-am încredinţat pe deplin că meşteşugul boitului s'a uitat *aproape cu totul în popor*. In cele ce urmează, într'adevăr se vor vedeà îndestul de multe reţete, cari ne arată chipul cum «se face» cutare văpseă. Cetitorii însă sunt rugaţi să înlocuească aproape pretutindenea prezentul prin trecut, şi astfel va aflà chipul cum «se făceau» mai de demult văpselele. Prezentificarea, dacă se poate întrebuinţà acest termen, de altfel se observă în tot folclorul nostru. Ea se impune printr'o mare ruşine ce o simte culegătorul când, dorind să vorbească despre ce trebue să fie,

(1) P. 7.
(2) *Sărbătorile poporului*, Bucureşti 1910, p. 49.

se pomeneşte înşirând despre cele ce-şi aduce aminte că au fost!

In afară de această mărturisire absolută a noastră, aducem şi următoarele comunicări în scris ce ni s'au făcut: In unele dintre aceste comunicări, pe cari le dăm textual, se pomenesc şi câtevà din pricinile părăsirii vechiului meşteşug de văpsitorie.

Părintele A. Dubău, Molniţa-Dorohoiu: «Boiele[le] ce le întrebuinţează sătencele, nu le mai scot din buruieni, deoarece împuţinându-se fâneţele, nu mai au de unde; se servesc numai de boiele de târg».

Aglaia P. Milocariu, din Bogdăneşti-Suceava, care-şi boeşte singură sculele, ne spune, că ea nu văpseşte cu boiele scoase din burueni decât negru, «că cel din târg nu ţine aşà bine şi nu-i aşà frumos ca cel ce-l face ea». Incolo: galben, verde, albastru şi roşu, îl face cu boiele din târg dela *spiţeria jidovească* (un fel de drogherie). Ca să nu iasă boelele la soare, le pune *apă tare* din bielşug.

Ghervănoaie şi Mărioara lui Vasile Rusu din Bogdăneşti-Suceava zic: «Ei, amu-i bine de-a boitului, nu ca mai demult, să ai grija strânsului buruienilor; amù te duci la târg, la Fălticeni, vinzi un puiu, o găină, cevà, şi cumperi boiele şi faci lucru bun şi regulat».

D-l V. Ciocan, învăţător în Rădăşeni-Suceava: «Toate Rădăşencele şi chiar Lămăşencele boesc în Fălticeni la o Jidaucă numită Reiza. Regret, dar n'am ce face».

D-l P. Herescu, învăţător, Găineşti-Suceava: «Am intrebat pe Măriuca Dochiţei din Găineşti, o vrednică babă de 70 de ani, *boingiţă* de meserie şi ţesetoare neîntrecută şi mi-a spus aşà: De aproape 40 de ani, de când femeile au părăsit aproape de tot boitul cu buruieni, întroducând Jidanii boitul cu boiele de astelalte».

D-l Gr. I. Vasiliu, învăţ. Pluton-Pipirig, Neamţ: «...Vă comunic că în prezent nici o gospodină din Pipirig nu boeşte lânurile pentru *leicere* ori catrinţe ca în vechime, ci toate boiesc cu boiele cumparate de pe la dughene şi cu *apă tare* ori *vitriol* ca să nu se spele. Eu însă, ca să vă pot servì am întrebat pe o bătrână de aici cum se boià mai demult şi mi-a spus că până a nu ieşi drăciile aieste de boiele, de pe

la Jidovi, noi strângeam.... (se arată la coloarea roşie, galbenă şi neagră). Se mai făceau şi alte colori, însă până în prezent n'am aflat cum... Dacă veţi aveà nevoie, mă voiu interesà cum se făceà boiaua verde şi albastră şi vă voiu scrie...»

D-l S. Sărăcuţu, Ardeoani-Bacău: «.. ..pe-aici sculele se boesc de către femei în boiele cumparate din târgul Moineşti, care este aproape de această comună, dar cea mai mare parte din femei duc sculele la târg unde sunt anumite Evreice cari boesc şi [pentru] care [lucru], plătesc câte 50 bani de chilogram. Mai este şi câte o babă, care boeşte roş... dar foarte rar».

D-ra Maria I. Mircea, învăţătoare, Costeşti-Tutova: «Moda nouă de a boi cu analinuri şi luturi, de pe la târguri a pătruns în toate părţile, încât gospodinele nu prea fac aşà cum se făceà odată; aşà de pildă pe aici lumea s'a deprins cu un Jidov, care în fiecare Duminică vine în gara Crasna, iar femeile se duc acolo, cârduri, cu lâna în traistă de-o dau la boit sau o ieau pe cea dată în trecuta Duminică».

D-l P. Stan, învăţător, Floreşti-Tutova: «O plantă cu numele *róghie,* ori alta din care s'ar puteà extrage roşu, galben, albastru, sau altă coloare *(sic!)* pe aici nu se găseşte, ori dacă o fi, din nefericire nimeni nu se îndeletniceşte cu aşà cevà; dar pe cât am putut aflà, femeile din com. Pueşti ar fi boind scule; deci.... *(sic)*».

Unul din noi, din com. Zorleni-Tutova: cu tot ajutorul ce l-a dat prin preţioase comunicări din vechile locuri cunoscute şi altele nouă, samănă groază cu aceste multe condiţiuni pe cari le cere boitul:

«Când gospodina boeşte, trebue să aibă vase curate şi să fie şi ea *curată.* Femeia *mazacă* (1), mârşavă la suflet şi *necurată,* n'are noroc la boiele; asemenea şi cele *àschide* şi rele; că nu toate muştele fac miere...

Apoi, femeia care văpseşte trebue să fie curată; dacă nu-i curată, nici văpsitul nu-i iese bine. Vremea să fie prielnică. Văpsitul să se facă la vremea lui. Vasele în cari se boeşte trebuesc să fie curate şi bine frecate. Să nu văpseşti roşu unde a fost galben, ori negru, ori verde, ci fiecare boià să aibă

(1) Lencşă şi necurată, zăcăşă, trântoriţă (accentul pe â).

vasul curat şi nou. Vasele de lemn nu-s aşà de bune ca cele de aramă spoite, ori de lut smălţuite. Cu ele să nu umble copiii. Femeia care boeşte să fie liniştită şi să n'o *zăhăească* copiii. *Apa tare* se ţine în sticle; *rachiul* ori *spirtul* asemenea. Ele trebuesc ferite din calea copiilor, ca să nu se întâmple o poznă. De aceea boiengiţele vechi erau babe sau femei fără copii, stătute, cu răbdare şi îndelungate încercări. Nu se apucà la boit te miri cine. In spre sărbători, ori când este mort în sat, nu se boeşte, că nu ies bine colorile. Femeile lumeţe n'au noroc la boit. Barbaţi boiengii, cum sunt unii Jidovi prin târguri, nu erau demult, căci văpsitul cu buruieni erà treabă femeiască».

D-l N. Teodorescu, Cobadin-Constanţa: «.....femeile de pe aici în genere îşi văpsesc sculele de lână cu vopsele minerale dându-le pe la târguşoare şi pe la boiangii. Nu scot decât foarte puţine colori din plante. Aşà de pildă, coloarea galbenă din rădăcina de stevie o întrebuinţează *ca să înştevieze* firele boite galben, *după ce le-au adus dela boingii...*

D-na Maria I. Ciocârlan, Păuneşti-Putna: «Vă răspund...nu tocmai pentru multe colori; asta mai mult din cauză că pe aici şi împrejurimi încă de mult se obişnueşte a se văpsì cu văpsele praf pe cari [femeile] şi le procură dela prăvălii. Abià am găsit câtevà babe dela cari am putut aflà....».

D-l V. Mitocariu, Lelca Nouă-Vlaşca: «[Numai coloarea neagră din arţar, nuc şi sovârf şi cea galbenă din dud şi zarzăr le fac gospodinele]. Toate celelalte colori se fac cu vopsele din târg, dar tot de către femeile sătence».

Păr. Fl. A. Drăghici, Princepele Ferdinand-Teleorman: «Această ramură de ocupaţiune casnică e mititică de tot la noi în Teleorman. Şi scade din ce în ce.

Mai înainte vreme, când erau păduri mai multe, oi şi lânărie îndestul, femeia îşi înnegrià de multe ori mânile şi mi-aduc aminte că odată stau parii gardului cu jurubiţele atârnate ca sălbile la gât. Acum nici n'ai ce să mai văpseşti. Lâna s'a scumpit îngrozitor: o cumperi cu 2 lei kgr. şi după ce o speli bine îţi rămân cel mult 350 gr. dintr'un kgr. Socoteala dreaptă îţi scoate 5 lei kgr. de lână. Bumbacul poţi să-l cumperi văpsit, după plac; inul nu se cultivă, iar cânepa nu se foloseşte decât nevopsită, pentru cergi de car,

pentru funii, pentru pantaloni de toamnă şi pentru şorţuri de cules la purumb. Numai lâna se mai vopseşte.

Ea poate fi vopsită în felurite colori. Ţin să spun de la început, că numai culoarea neagră se capătă din plante; toate celelalte colori se scot cu ajutorul vopselelor chimice, cari se cumpără dela prăvălie. Numai cine vrea să-şi ţeasă vreo velinţă, face colori de celelalte; negrul însă trebue să-şi facă femeia, vrea nu vrea. Ii trebue «cerneală» pentru negrit abaua, ca să facă barbatului nadragi ori ipingele sau chebe. Odată cu abaua mai poate să moaie în negreală şi vreo pereche de ciorapi, vreo rochie ţesută, etc.

Deoarece vopselele sunt de diferite colori, femeia nu mai apelează la combinaţiuni. Numai când vopseşte cantitate mai multă, din motive de economie, poate adăogà în zeama colorata într'un fel oarecare altă vopseà, reuşind astel să capete o coloare puţin mai închisă sau mai deschisă. Aceasta însă se întâmplă rar de tot, şi numai boiangii din oraş pot să facă uz de combinaţiuni, ei având lânet mult şi meserie de industriaş. In casă, femeia face prea puţin şi după câte ştiu şi am mai aflat şi înainte vreme, tot boiangii văpsiau, când erà nevoie de multe colori şi de cantitate multă. Ba ce e mai mult, mai înainte vreme făceau mai bune afaceri decât astăzi. Numai negreala se mai face în casă şi frică mi-e c'o să-i piară şi obiceiul ei. S'au rărit pădurile de mergi 2 zile până să dai de vreo pădure; şi când cauţi arţarul cu lumânarea, de sigur că nu-ţi mai vine la socoteală să-l risipeşti cu înnegritul. Terenuri înţelenite nu mai sunt, ca să găseşti scumpie, sovârf ori curcubită. Ce mai poţi face? Să începi să cumperi pantaloni de târg, ori să porţi nădragi albi, ca cei dela munte».

D-l E. S. Buzatu, Goicea Mică-Dolj: «Trebue să vă spun dela început că şi de data aceasta vă voiu comunicà foarte puţin în privinţa văpsirii *canurilor* (sculelor de lână). Inainte vreme când erau livezi, se culegeà *şerpetul*, o plantă pe care eu n'o cunosc şi care, după cele auzite, creşteà de-o jumătate de metru. Această plantă se culegeà cu rădăcină, cu foi şi se întrebuinţà pentru obţinerea galbenului. Astăzi nu se mai găseşte nici şerpetul şi toate cănurile se vopsesc cu analinuri din târg. Numai epângelele, haine lungi şi cu *che-*

peneag (gluguş) (sic) se înnegresc cu zeamă de sovârf fiartă. Cred că sovârful îl cunoaşteţi. Pe la mine nu se găseşte, ci se cumpără dela Muntenii ce vin cu poame».

După socotinţa noastră şi după cele arătate până aici, pricinile părăsirii cromaticei populare sunt următoarele.

1. *Impuţinarea livezilor şi a pădurilor.* Când livezile şi pădurile erau mai numeroase, gospodinele îşi puteau găsì cu înlesnire plantele şi puteau coji copacii de cari aveau nevoie în cantitate cât se poate de mare. Astăzi, când această verdeaţă a fost stărpită de pluguri, pentru găsirea cantităţilor trebuincioase de coji şi flori, trebue atât de multă alergătură încât femeia, poate, cu toată părerea de rău, adesea aleargă în târg la văpsele prafuri.

2. *Părăsirea îndeletnicirilor casnice de către gospodine:* Mai de demult, când agricultura nu luase desvoltarea de astăzi, pe ogoare se vedeau mai ales barbaţii — braţe puternice— pe când femeile rămâneau acasă, având în grijă creşterea copiilor, paserile, răsboiul, acul. La munte, unde femeia n'a fost încă chemată la dărâmatul copacilor, trăeşte încă arta în cusături şi ţesăturì, lucru ce nu se mai întâlneşte decât rareori la şesuri. Iar una din îndeletnicirile femeii, care o cereà să stea acasă, erà şi boiangeria (1).

3. *Impuţinarea lânii şi a cânepii.* In boiangeria populară, gospodinele urmărind mai ales dobândirea mai multor feţe, mai multe colori pe o pânzătură, e firesc ca să se boească mai ales firele toarse şi numai rareori hainele sau pânzeturile; boiangeria prin urmare e legată mai mult de tors şi mai puţin de haină. Scăzând însă numărul oilor, ca o urmare a desţelinării păşunilor, tot ca o urmare a scăzut şi câtimea lânii din casa gospodinelor noastre; întâiu la şes, pe urmă la deal şi apoi la munte, preţul acestei lâni, fireşte, s'a urcat. Industria cea mare a lânii scăpătând, a îngropat cu sine şi o ramură a ei care este tocmai meşteşugul boitului.

---

(1) N. Iorga, apud „*Ion Creangă*", V, p. 191: «Nu e mândru barbatul care nu poate găsi el pânea pentru toţi ai lui. Odată această mândrie o aveau toţi. Nu trimiteà femeia lui la muncă, nici cel de pe urmă ţăran de pe brazdă. Şi de aceea aveau alesele cusături ţărăneşti, pentrucă brazda o duceà numai braţul cel tare al barbatului şi nu se istoviau pe brazdă alesele şi gingaşele mâni ale femeii .

Câmpurile de cânepă totuş s'au putut lărgî, însă firul scos din această plantă niciodată n'a fost un articol al boingeriei. Pe alocuri însă îndreptarea gospodinelor spre târguri pentru cumpărarea lânii sau a obiectelor de îmbrăcăminte s'a generalizat şi pentru alte fire sau pânzături, cum s'a întâmplat cu bumbacul şi felurite cituri. Ne mai torcând, Românca a uitat să boească.

4. *Năvala industriei mecanice şi a substanţelor cromatice extrase* au dat cea din urmă lovitură cromaticei populare. *«Analinurile»*, anilinurile sau «boielele», nume sub care se înţeleg în popor toate substanţele colorante, au mai multe avantaje faţă de plantele colorante. Boielele se dobândesc uşor, boitul se face mai lesnicios şi în timp scurt, iar colorile ce se capătă sunt mai *ochioase*, mai pronunţate şi mai felurite, şi cele mai multe *cu totul nouă.*

Timpul se cruţă şi «lucrul iese frumos»; această socotinţă este de căpetenie; că aceste colori *iese*, adică se decolorează, şi mai ales că *ard, taie, mânâncă*, adică atacă mai ales firul de lână, abiâ pe ici, colô dacă se ştie.

Adăogându-se şi îndemnul noului industriaş, mai ales Evreul sau Evreica ademenitoare care-şi atârnă *prubele*—motivele—de sculuri colorate în vârful prăjinilor înalte pe la intrarea în târg, pe marginea pieţelor de negoţ şi adunări—când acei boiangii nu merg din sat în sat şi din casă în casă,—ne vom încredinţâ că vechiul mijloc popular de a boî prin ajutorul plantelor sau al extraselor vegetale nu mai puteâ să dăinuească decât în acele case unde dăinueşte fie «habotnicia veche» — tradiţia — fie un spirit economic bine socotit.

Despre originea cromaticei poporului român nu se pot spune lucruri sigure.

Marian înclină a crede, că date fiind numeroasele cuvinte de origine latină ce reprezentă diferite colori, cromatica populară nu poate să nu fie şi ea romană. Se întreabă însă de ce nu este şi vorba *coloare?* Işi răspunde însă că în dicţionarul Academiei se află însemnat sub forma *curoare* ce vine din *color-rem*, după cum vine *moară* dela *mola* şi *scândură* dela *scandula*.

In adevăr, un cuvânt repreprezentă o noțiune și prin urmare ele nu pot trăi unul fără altul. Dar dacă vorba *russus* ne-a dat nouă pe *roşu*, nu se poate preciză că și meșteșugul de a dobândi artificial coloarea roșie ni l-au dat Latinii. Vorba ne-a ramas fiindcă bujorul, macul ș. a. întotdeauna au fost roșii și deci noi, după colonizare am botezat acea coloare cu acelaș nume cu care o botezau și în Italia, ori în cutare provincie romană, sau așà a rămas să se numească coloarea macului după biruința lui *russus* latin, asupra cine știe cărei vorbe indigene. Deci, originea meșteșugului de a boi, chiar de am aveà toată terminologia latină, greacă, turcă, slavă sau altfel, nu se poate preciză.

Ea poate să fie în acelaș timp și latină, și slavă, și turcă, după cum poate fi și curat indigenă; căci fierbând *ştir* pentru borș cu păsat, nu se capătă decât o singură coloare *roşie* și picurând cu lingura pe pieptul cămeșii, urmele lasate nu vor fi decât tot *roşii*. Aici credem noi că este originea cromaticei populare, la orice popor.

Despre vechea noastră cromatică ne stau mărturie feluritele țeseturi, cari se mai găsesc și astăzi: *covoarele* sau *scoarțele, levicerele* și *velințele*, pentru îmbrăcarea pereților și paturilor din casă, precum și *adămăştile*, *cadrilaturile* și alte țeseturi cerute de port.

Vechile colori erau puține: albul firesc, negrul firesc și negrul cafeniu sau negrul curat, galbenul frumos și roșul întunecat. Mai târziu va fi venit albastrul, odată cu *sineala* sau *lulachiul*, precum și verdele, ce se capătă amestecând galben cu albastru.

Colorile acestea aveau o înfățișare aspră, întunecată, bărbătească, «să se rupă [țesătura], dar să nu iasă (decoloreze)», cum se spune.

După gusturile de astăzi, vechile colori nu erau frumoase, adică uu erau aprinse și de felurite nuanțe, decât foarte rareori. Nu erau «*ochioase*», «nu săriau în ochi,» «nu băteau la ochi», dar această cerință se îndestulà prin împerecherea colorilor.

Englezul Charles Boner, un dușman al Românilor, spune

că «colorile lucrate în unele părți ale Transilvaniei de către muierile de rând sunt atât de frumoase, încât ar puteà servì drept podoabă pentru orice salon din Londra și din Paris. Gustul cu care țărancele aleg și distribuesc colorile este admirabil; desemnurile, deși orientale în fond, sunt totuș absolut românești. Combinațiunea văpselelor și a liniilor este de o varietate nemărginită; invențiunea lor se pare tot atât de ușoară pentru țărance ca și invențiunea acestor mozaicuri» (1).

Cu toate acestea nomenclatura colorilor este destul de bogată. Iată, adăogată, lista răposatului S. Fl. Marian:

Alageà (2)
Alămâiu
Alămâu
Alb
Alb albastru
Albăstrel
Albăstrică
Albăstriu
Albastru
Albastru deschis
Albastru închis
Albastru întunecat
Albastru negru, muriu
Albastru rânduniu
Alb ca laptele
Alb ca ghiocelul
Alb ca ghiocul
Alb ca păretele
Alb ca omătul (zapada)
Alb ca spuma laptelui
Alb ca varul
Albeț
Alb galben
Albicios
Albineț
Albiniu
Albior
Albișor
Albiu
Albuiu
Albuleț
Alburiu
Albuț
Aluniu
Arămiu, coloarea arămii
Aprins galben, galben aprins
Argintiu
Argințiu
Aurel
Auric
Auriu
Azuriu
Avaiu
Bălaiu
Brândușiu, în coloarea brândușei
Brumăriu, brumariu
Burătăciu
Cafeniu

(1) *Columna lui Traian*, 1876, p. 205.
(2) *Dicț. limb. rom.*, tom. II, p. 265: verde.

Cănăbiu (1), canabiu, fuxiu roşu ca vişina, roşu închis (2)
Canariu
Cânepiu
Căpriu (se întrebuinţează mai mult cu privire la coloarea ochilor, dar se aplică foarte adesea şi la materii, căpruiu)
Căpşuniu
Cărămiziu
Caragè, negru înschis (3)
Cărbuniu, negru ca cărbunele
Cărniu, în coloarea cărnii
Castaniu
Cenuşiu
Ceriu, ca ceara
Chiclăzăriu
Cicic, roşu deschis (4)
Cireşiu, ca cireşa
Colbiu, ca colbul
Colbiu alb
Colbiu negru
Colbos
Colbos negru
Colburiu
Colburiu alb
Colburiu negru
Curechiu, ca curechiul, varza
Fistechiu, fistichiu, fiştichiu
Fumuriu, ca fumul
Funinginiu
Galben
Galben albineţ
Galben aprins
Galben auriu
Galben ca ceara
Galben curat
Galben deschis
Galben închis
Galben întunecat
Galben pătat
Galben roşcat
Galben roşietic
Gălbănjoc, joacă în galben
Gălbănuşiu, ca gălbănuşul de ou
Gălbănuţ
Gălbăgior
Gălbicios
Galbin
Gălbinel
Gălbineţ
Gălbiniu
Gălbior
Gălbioriu
Ghiurghiuliu (5) roşu deschis
Ghiviziu, ca vişina deschisă (6)

(1) Bocescu. *op. cit.*, p. 5.

(2) Impărt. de Păr. Fl. A. Drăghici. com. Principele Ferdinand, jud. Teleorman: roz inchis, *roşu aprins*.

(3) I. Brăescu, *Măsurătoarea pământului la Români*, Bucureşti 1913. p. 63.

(4) I. Ionescu dela Brad, *Agricult. Rom. în Mehedinţi*, Buc 1868. p. 695.—Bocescu, *op. cit.*, p. 6.

(5) *Dicţ. limbii române*, Tom. II, p. 265: roşu deschis, trandafiriu, *stacojiu*, *profiriu*; forme: *ghiorghioliu*. *ghiulghiuliu*, *gingi(r)liu* şi *ghiorghiol* (alb cu roşu, amestecat).

(6) Impărt. de d-l C. Atanasiu, com. Truşeşti, jud Botoşani. — *Dicţ. limbii rom.* ad voc.: roşu inchis, o nuanţă de violet închis; forme: *ghivèz*, *ghizăviu*, *ghivergiu;* pe alocuri: mai deschis ca vişina.

Giurgiuliu
Inchis
Inchis albastru
Inchis galben
Inchis roşu
Inchis negru
Inchis verde
Intunecăcios
Intunecat
Intunecat albastru
Intunecat negru
Intunecat roşu
Intunecat verde
Lămâiu
Laiu, lău
Lemniu, ca lemnele
Liliachiu
Lilichiu
Liliechiu
Liliaciu
Marmaziu, vioriu
Marmurat
Marmuriu, ca marmurariul sau armurariul, Silybum Marianum
Masliniu
Meriu, albastru ca cerul
Mestecăniu galben ca frunza mesteacănului (1)
Micşuniu
Mieriu, ca cerul
Mohorît, vioriu, de coloarea mohorului (2)
Muced
Muceziu
Mur, ca murea, sau mura
Muriu, albastru întunecat
Negreţ
Negru
Naralgiu (3)
Naramgiu
Naramzat, roşu aprins, purpuriu (4)
Naramziu
Narangiu, nărângiu
Negricios
Negriş
Negrişor
Negriu
Negru ca cărbunele
Negru ca corbul
Negru ca murea
Negru ca ţăciunele
Negru deschis
Negru închis
Negru întunecat
Negru stiregiu
Negruţ
Neremziu, roşu aprins (5)
Ninsoriu
Nohotiu
Nucuciu (6)
Pătat
Pătlăginiu
Peratic, portocaliu (7)
Pestricior

(1) Impărt. de d-l C. Atanasiu, com. Truşeşti-Botoşani.
(2) Al. Vasiliu, *Cântece şi urături*, p. 204.
(3) *„Ion Creangă"*, I, p. 80.
(4) *Convorbiri literare*, XLIV, vol. 2, p. 396.
(5) Bocescu, *op. cit.*, p. 16.
(6) Salviu. *loc. cit.* p. 270.
(7) I. Ionescu dela Brad, *op. cit.*, p. 16.

Pestrișo
Pestriț, pestriciu, pistruiu
Piersiciu
Plămâniu, ca plămâiul
Plăviț, alb bătând în galben (1)
Plumbiu, ca plumbul
Plumburiu
Portocaliu, potricaliu
Porumbiu, porumbrițiu, ca porumbrica
Porumbriu
Purpuriu
Rădăciniu
Rânduniu, ca penele rândunicii
Roșcat
Roșcoban, roșcovan
Roșiatec, roșietec
Roșior
Roșìu
Roșiuț, roșuț
Roșu, roș
Roșu aprins
Roșu ca jaraticul, ca focul
Roșu ca para focului
Roșu ca sângele
Roșu cum e gotca
Roșu închis
Roșu muntenesc (2)
Rozìu
Ruginiu
Săin, laĭu, cenușiu (3)
Sângeniu, sângìu
Sângiu
Sarbăd, palid
Sarbăd verde, verde de sărbăd [ce este]
Sărbeziu
Scorțișoriu
Scorțiu
Sfecliu
Șofraniu
Stacojiu
Stacoșiu
Stânjiniu
Stirigiu
Stejăriu
Sulfeniu
Topsecat, roșu închis cafeniu (4)
Trandafiriu
Turchez (5), albastru
Turciniu, cenușiu (6), violet foarte deschis, aproape bătând în vânăt (7)
Turungiu, portocaliu
Untdelemniu
Vâlvăriu
Vânăt
Vânăt ca porumbrica
Verde
Verde ca buratecul

(1) N. Păsculescu, *Literatură populară românească*, București 1910, p. 369.
(2) Salviu. *loc. cit.*, p. 270.
(3) Culegere din com. Nemțișor-Vânători, jud. Neamț, împărt. de d-l A. Moisei.
(4) D. Ionescu și A. Daniil. *Descântece din Romanați*, II, p. 196.
(5) Bocescu, *op. cit.*, p. 16.
(6) A Vasiliu, *op. cit*, p. 206.
(7) *Convorbiri literare, XLIV*, p. 2.

Verde ca curechiul
Verde ca stejarul
Verde deschis
Verde închis
Verde întunecat
Vărgat
Verdişor
Verzişor
Verzuiu
Verziu
Vineţel
Vineţiu
Viniu, ca vinul
Vioriu
Vişiniu

Fiecare femeie îşi *boià, vopsià, văpsià, învăxià* (1) lucrurile de cari aveà nevoie şi numai cele prea nerăbdătoare se rugau ori plătiau la alte femei meştere, ca să le ajute.

Văpsitori, boiangii, boingii, boagii (2), *boangii*, sau *bohangii* (3) au fost de sigur şi prin sate sau târguri şi în timpurile mai vechi. Ei însă întrebuinţau în cea mai mare măsură plantele.

«Când vara livezile sunt înflorite şi marginile dumbrăvilor smăltate de flori,—ni se spune despre o preoteasă trecută de 90 ani,—o vezi pe această bătrână în zile nelucrătoare de furcă şi fus, afundată prin mijlocul câmpiilor, pe marginile crângurilor şi prin fâneţe întocmai ca pe o botanistă pribeagă, ocupată a ierborizà şi a face cunoştinţă cu toate florile, încă chiar şi cu rădăcinile plantelor, căci cu cuţitul său taie atât hlujul florilor (4), cât le scoate şi rădăcinile, pe cari le strânge în traista sa de pânză, iar când vine seara acasă, aşează în deosebite pungi fiecare plantă, floare sau rădăcină, după fel» (5).

Prin Bucovina întâlnim câtevà credinţe cari se leagă de boit.

Nu se face boire în timpul când un *mort* este în sat, iar dacă gospodina nu ştie şi află dela cinevà, atunci să lase lucrul şi apoi se vorbească de mort, căci altfel *mor florile*.

Indeobşte nici despre alţi morţi nu se vorbeşte.

Femeea care are băieţi şi boeşte, nu trebue să se supere sau să-i sfădească pentrucă se strică florile, căci aşà li-i *dèdina* florilor.

Florile se deoache lesne; pentru aceasta ele se vor înflorì

(1) V. Vârcol, *Graiul din Vâlcea*, Bucureşti 1910, p. 95.
(2) *Ion Creangă*, III, p. 165.
(3) Vârcol, *op. cit.*, p. 90.
(4) Floare, plantă; deci hlujul plantei este însăş planta.
(5) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 238.

spre seară sau pe ascuns. Tot-în acest scop se pune în flori un *inel de aramă* care să nu fie de găsit, iar cei ce vin şi văd, trebue să scuipe şi să zică: «vai, să nu fie de deochiu, că frumoase flori ai mai făcut!» căci nu se deoache astfel (1).

Coloratul se poate face numai la *lună plină*. Boielele se pregătesc decuseară şi dimineaţa, în răsăritul soarelui, se colorează cu dânsele ca firele să fie tot aşà de *frumoase* ca soarele (2).

(1) Marian, *Cromatica*, p. 301.

(2) Culegere din com. Vicovul de sus. Bucovina, împărt. de d-l P. Cârstean.

CAPITOLUL I

COLOAREA GALBENA PENTRU FIRE

I.—DROBIȚA (1).

1. Droghiță și piatră acră.

Prin Bucovina se culege *droghița* și se fierbe (2) *în apă de părău neîncepută*, care este mai *moale* decât apa de fântână. După ce această plantă a fiert, zeama se scurge într'un vas curat, unde se împietrește cu *piatră acră* mărunt pisată. In acest lichid se fierb sculele ce trebuesc boite în galben. După fierbere,—în care timp se tot scot ca să se vadă dacă nu cumvà galbenul s'a prins prea tare, - se storc și se pun la uscare (3).

Prin județul Suceava *droghița* se culege când e înflorită bine; aceasta se întâmplă prin postul *Sâm-Pietrului*. Ea se usucă în pod sau într'o șură la umbră. Dacă se strânge după scuturarea florilor, nu mai este bună (4).

Prin județul Putna, inul, cânepa și celelalte materii cari urmează să se boească, se *zolesc* în lichidul pomenit mai sus, adică se freacă intre mâni și apoi se lasă cam două ceasuri ca să stea acolo. După trecerea acestui timp, firele se scot, se lasă ca să se svânteze și înainte de a se uscà cu totul, se zolesc în *leșie*, căci «în leșie înflorește bine ma-

---

(1) Z. C Panțu, *Plantele cunoscute de poporul român*, București 1906, p. 89: *Drobiță, drob, drobișor, drobița boiangiilor, drobușor, drog, droghiță, genistră, ginistru, grozamă, grozamă mică, inistru, Genista tinctoria L.* «Această plantă este foarte mult întrebuințată de poporul nostru la colorat în galben».

(3) S. Fl. Marian. *Cromatica poporului român*, București 1882, p. 19.

(2) Culegere din com. Gvardinița, jud. Mehedinți, împărt. de d-l Od. A. Apostol: *buduroi*, o oală în care se pregătesc colorile pentru văpsirea lânii.

(4) Culegere din com. Bogdănești și Spătărești, jud. Suceava.

teria şi se face galben frumos». Apoi se pun la uscare (1) la soare. Soarele de dimineaţă ajută la dobândirea unei *feţe* cu mult mai frumoasă decât soarele tare de după amează, care adesea *scoate* boiaua, adică o decolorează (2).

Prin alte sate din judeţul Putna, *droghiţa* se taie bucăţèle mărunte, cum se taie pătrunjelul sau celelalte verdeţuri pentru bucate, se lasă ca să stea în apă până la două zile, în care timp se freacă cu mâna, «ca să-i iasă puterea din ea», şi numai după aceasta se fierbe. După fierbere, ciaunul sau vasul de aramă se lasă ca să se răcorească, iar droghiţa se freacă din nou în mâni. Aceasta se întâmplă însă numai atunci când gospodina socoteşte că încă n'a ieşit toată *tăria* din plantă. După aceasta o poate pune din nou la fiert; dacă nu, zeama este scursă în alt vas, ca să fie împietrită cu *piatră acră* mărunt pisată. Unele gospodine pun firele deadreptul în zeama călduţă şi le lasă să se îngălbinească cu încetul, fără ca să le mai fiarbă; altele le fierb, dar nu le dau în clocot, căci se ard. După isprăvit, se scot şi se pun la uscare (3).

Prin judeţul Râmnicu-Sarat «se pisează *drobiţa*, se *plămădeşte* cu *piatră acră* în apă şi se pun firele, [de unde] se scot gata galbene şi împietrite» (4).

Prin judeţul Prahova, dela această plantă se foloseşte numai floarea ei, care seamănă cu cea de gura leului sau de salcâm. Metodul este următorul: *florile de droghiţă*,—cari prin aceste părţi se numeşte *droc*,—se culeg pe vremea când sunt înflorite şi în putere, se usucă la soare şi se păstrează pentru timpul când va fi nevoie de a scoate din ele coloarea galbenă. Atunci se iea cam un kgr. de flori uscate şi se pun într'o câtime de 10 litri de apă, unde se lasă ca să se plămădească până când apa începe să se îngălbănească puţin. Apa se strecoară, iar florile se pun ca să se *sorească* la

---

(1) Balaban, *loc. cit.*, p. 264.

(2) Impărt. de Pr. M. Cârlănescu, com. Bogdăneşti, jud. Suceava.

(3) Culegere din comuna Jarıştea. - Idem comuna Păuneşti, acelaş judeţ, împărt. de d-na Maria I. Ciocârlan: Pentru coloarea galbenă se întrebuinţează *droghiţa*, care se fierbe cu apă: în ea apoi se pune puţină *piatră acră* şi se lasă lâna în această zeamă o zi.

(4) Rizescu, *loc. cit.*, p. 217.

soare încă două-trei ceasuri, după care se pun într'o trăistuță, o țoșcă sau o pânzătură, care se scufundă în zeama galbuie ce s'a strecurat și care acum stă pe foc la fiert. In timp cât vasul fierbe, florile din pânzătură se storc cu mânile, pentru ca toată substanța disolvată să se scurgă în apa ce fierbe In acest timp se împietrește și această apă cu 20-30 gr. de *piatră acră*. După aceasta în boiaua împietrită se pun lucrurile ce voim se colorăm; fierberea ține cam două ceasuri. Când se crede că boiaua s'a prins bine pe lucruri, ele se scot, se clătesc și se pun la uscare. Dacă însă se vede că coloarea trebuià să fie mai bine prinsă pe lucruri, ele se mai pot pune odată, se fierb iarăș cam un ceas, se scot, se clătesc în apă rece și se pun la uscare (1).

2. Droghiță, borș și piatră acră.

Prin jud. Iași se culege *droghița* și se *strujește* de flori și de frunze; acestea se pun de se fierb bine într'un vas curat. După fierbere, se scot *beldiile* de droghiță și se aruncă. Se iea *borș* și se încălzește foarte puțin, iar în el se *topește piatră acră*. In acest borș *crud* se pun firele ce urmează să se boească și se freacă bine între podurile palmelor; acelaș lucru se face după ce firele se pun în zeamă de droghiță, când se freacă atât frunza, cât și florile de droghiță. După ce s'au frecat, firele se lasă afară la soare, dacă-i vară, ori pe cuptor sau lângă foc,—nu prea aproape însă,—dacă-i iarnă. Acolo stau trei zile, în care răstimp «femeia mai umblă la ele», frecându-le din când în când. Când se vede că au dobândit o coloare frumoasă, se scot și ude fiind, se spală în *leșie*.

Pentru dobânditul colorii galbene, droghița se culege vara, se usucă la loc uscat și la umbră și se poate folosì și iarna.

Când se împietrește borșul, se zice că *se dă piatră acră la borș*.

Tot în chipul arătat mai sus, ținând însă firele în zeama de droghiță mai multă vreme, se poate dobândì și *fața* sau coloarea *galbenă roșcată* (2).

---

(1) Moraru. *loc. cit.*, p. 192.

(2) Am văzut frumoase fire boite acum 70 de ani în casa Aniții V. Nechita din Româneşti, jud. Iaşi.

Prin jud. Râmnicu-Sărat se încălzeşte mai întâiu *borşul* şi după ce se toarnă în vasul unde urmează să se boească firele, se pune în el *piatră acră*. După aceasta se moaie firele, se scot îndată, se scurg bine şi se aştern pe o pânză ca să fie *presărate* cu frunze şi *flori* de drobiţă. După ce s'au presărat, se fac *vălăluc* şi se pun din nou în borşul în care au fost muiate. Acum însă el este încălzit. Lucrul acesta se repetă de câteva ori. La urmă se spală sculele cu leşie şi «vedem că au rămas de un galben uimitor» (2).

3. Droghiţă, piatră acră şi aluat.

Droghiţa culeasă se usucă foarte bine şi se păstrează pentru când va fi nevoie de pregătit coloarea galbenă. Atunci se freacă bine până când frunzele şi florile se fac mărunte ca praful. *Beldiile* se fierb, iar zeama care iese se împietreşte cu *piatră acră*. După ce această piatră s'a *topit*, se moaie în zeamă *călepele*. După ce s'au muiat, se scot, se întind pe cevà şi pe deasupra lor se *prèsură* praful de frunze şi flori de droghiţă cu deamăruntul. Astfel se pun din nou în ciubăr şi peste călepe se toarnă zeama gălbuie ce a fost împietrită. Deasupra călepelor se pune şi o bucăţică de *aluat dospit*, şi astfel se lasă să *dospească* în ciubăr o săptămână, după care se scot gata (2).

4. Droghiţă, zăr şi piatră acră.

Droghiţa se strânge din vreme cu totul: cu flori, frunze şi cu *hluj* şi se usucă la umbră. Când este nevoie să se boească, se fierbe droghiţa în apă curată, într'o căldare spoită ori o oală smălţuită, cam două ceasuri sau şi mai mult, adaogându-se apă când se vede ca vasul a scăzut (3). Când gospodina socoteşte că boiaua s'a făcut numai bună, se încearcă cu o *cârpă albă* ca să se vadă cum este. Dacă cârpa dobândeşte o coloare frumoasă, boiaua e bună. Dacă coloarea e prea închisă, însemnează că coloarea este prea tare şi

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p 216 7.

(2) E. N.-Voronca, *Credinţele poporului român.* Cernăuţi 1903, p. 1100.

(3) Vasul [ce fierbe pe foc] scade, adică scade apa din vas; tot astfel se zice că lemnele [după tăierea din pădure] scad.

în acest caz se mai toarnă apă; dacă e prea slabă, se pune din nou pe foc ca să mai fiarbă. Când boiaua este bine pregătită, se pun în ea *sculele* de lână sau *bucii* ce urmează a se boì. Aceste lucruri însă trebuesc să stea mai întâiu în *zăr* împietrit cu *piatră acră*, de unde se scot şi se usucă bine, înainte de a se pune în boià. In żeama aceasta, care este fierbinte, lucrurile stau între două şi trei ceasuri, până se prinde bine boiaua de dânsele. Dacă coloarea n'a ieşit frumoasă, *lânețele* se usucă şi colorarea lor se mai repetă odată. Dacă au ieşit frumoase, se clătesc în apă curată şi apoi se usucă (1).

5. Droghiță şi leşie.

Se fierbe *droghița* şi în zeama ce iese se pun firele, unde se lasă trei zile la căldură. După acest răstimp, în zeamă şi peste fire, se toarnă *cenuşă* şi în acest amestec se freacă firele îndeajuns. Se mai lasă apoi cam vreun ceas şi în urmă se scot, se spală şi se usucă (2).

6. Droghiță, piatră acră şi leşie.

Prin Bucovina, *galbenul deschis* sau coloarea *alămâie* se dobândeşte astfel: se freacă *droghița* uscată în mână până ce-i cad toate frunzele şi florile, iar *hlujenii* se pun la fiert. După ce au fiert bine, se scot, şi în locul lor se pune frunza şi floarea făcută făină. Fierbându-le, se dobândesc *gălbinèlele*, cari se împietresc cu *piatră acră* mărunt pisată, mestecându-se mereu. In vasul în care s'au pregătit gălbinèlele, se pun sculele, însă în aşà chip, ca acestea să *preveştească* (3) sculele. Aici sculele stau o noapte, iar a doua zi se scot şi se *adapă*, adică se moaie în leşie şi în urmă se pun la uscat. După ce s'au sbicit bine, se duc la apă curgătoare şi după clătire, se usucă de isprăvenie (3).

---

(1) Culegere din Com. Bogdăneşti. jud. Suceava, dela Casandra lui Gh. Ou

(2) Culegere din com. Țepu, jud. Tecuciu.

(3) Impărt. de d-l P. Cârstean, Vicovul de sus. Bucovina: *a preveşti*, a trece [apa] peste cevà. Ex.: puntea de pe Sirete a fost preveştită de apă.

(4) Marian. *Cromatica*, p. 18-19.

7. Droghiță, borș, leșie și piatră acră.

Prin unele părți din jud. Dorohoiu se culege *droghița* și i se strujesc frunzele. Aceste frunze se pun în *borș crud*, și acolo stau cu firele albe trei zile. In acest timp se face *leșia* cât se va puteâ de iute (tare) (1) și într'însa se va topì *piatră acră*. După trecerea celor trei zile, se scot firele din borșul în care s'a plămădit droghița și se pun în leșie. Aici se ieau la frecat până ce dobândesc o coloare galbenă frumoasă (2).

Prin Bucovina se iea *droghiță*, se usucă, se pisează c'o securice și se pune într'o oală cu *borș* proaspăt, adică *prisne acru* (3), umplut cu puțin înainte. Borșul se mai amestecă cu cevâ apă, ca prin această *gălbenire* sau *îngălbenire* să iasă coloarea frumoasă. Oala se pune la fiert și după o trecere de vreme cam de un ceas, zeama se scurge într'alt vas. Acum se vede că *gălbineala* sau *gălbinelele* au o *fața* galbenă. In acest timp se pisează de fiecare scul sau tort câte 50-60 gr. de *piatră acră*, care se pune în zeamă pentru a o împietrì. In vasul cu zeamă se pun apoi lucrurile ce urmează a se boì, iar deasupra lor se pune drobiță de cea fiartă. Vasul, cu toate aceste lucruri, se așează pe vatră la căldură, depărtișor de foc, ca nu cumvâ să înceapă a fierbe, căci în acest caz gălbinelile se *serbezesc* și deci nu se mai prind de lucrurile ce cătăm a le vopsì. Acolo vasul stă cam o oră, după care sculele se scot și se înșiră afară la umbră, ca să se usuce; puse la soare, acesta le-ar *pălì*, iar lânețurile s'ar pătâ. Cât timp se usucă firele, se face *leșie* într'un vas atât de mare cât e nevoie ca să cuprindă sau să *adape* firele și când leșia e potrivit de caldă, se pun într'însă sculele uscate. Din leșie se scot după o altă oră, se spală în apa *mergătoare*, căci de cea stătătoare ar trebuì mai multe *ape*, adică trebue apa schimbată de mai multe ori Lânețurile scoase din gălbinele aveau o coloare *galbenă albineață;* după spă-

(1) *Leșia tare* (iute) se dobândește turnând apă clocotită într'un *leșicr* ori săculeț cu cenușă de *ciocani (ciucălăi)* de popușoi, curățiți de grăunțe, sau de *fag* ori *stejar*. Leșia se scurge într'un vas prin pânza leșierului.

(2) Culegere din com. Hânțești, dela Ruxanda Gârneț.

(3) Termen întrebuințat numai prin Bucovina.

lare în leşie însă, dobândesc o faţă *aprinsă galbenă*. Dacă firele n'au fost tocmai albe, au o coloare *alămâie*, iar dacă au fost *colburii albe*, firele se fac întunecat galbene. Dacă nu s'ar pune borş la fiertul droghiţii, coloarea care s'ar dobândì n'ar fi durabilă, iar ca înfăţişare ar fi *deschis galbenă* sau *gălbie*.

Tot în Bucovina şi tot din substanţele de mai sus se pregăteşte coloarea galbenă şi într'altfel: se pune în câte o oală *drobiţă* dumicată mărunt şi împietrită cu *piatră acră*, şi câte un scul sau jumătate, după mărimea oalei. Apoi oalele se umplu cu borş *sălciu* sau *sălcior*, adică cevà mai acru de cum se întrebuinţează la mâncare, şi după aceasta se aşează la fiert. Borşul prisne-acru nu se întrebuinţează, căci atunci *floarea sculelor sboară*, adică nu se prinde bine. După ce fierb cam o jumătate de oră, sculele se scot şi se moaie în leşie călduţă, unde stau cam trei ore, mestecate fiind înainte şi la sfârşit. Lucrul acesta se repetă cam de patru ori. Aceasta se numeşte *înflorarea în leşie*. După aceasta se spală în apă curgătoare şi se usucă la soare sau în casă la căldură. Dacă firele au fost albe la început, ele au acum o coloare galbenă deschisă; dacă au fost *lăi*, firele sunt *galbene pătate* (1).

Prin judeţul Covurluiu se întrebuinţau mai demult lucrurile de mai sus la dobândirea colorii galbene în chipul următor: firele de lână se puneau mai întâiu în *borş călduţ*, în care se topise *piatră acră* pisată mărunt. Aceasta se numià împietrirea firelor. Ca împietrirea să se facă şi mai bine, sculele de lână se frecau bine în palme. După ce stăteau aici ca un ceas, la căldură, se scoteau, se uscau şi se puneau în zeamă de droghiţă *hăcuită*, adică într'o apă în care fiersese droghiţa tăiată mărunţel. In acel vas firele stăteau la soare afară sau pe cuptor la căldură, iarna; dacă erau multe, se făceà foc de bălegar, afară, şi în cenuşa fierbinte se puneau oalele, ca să stea o zi sau două. După aceasta, se scoteau sculele şi se întindeau pe o pânzătură curată înainte de a se uscà, în strat subţire, spre a se cerne deasupra lor

(1) Marian, *Cromatica*, p. 15-8.

cenuşă curată, după care urmà spalarea şi uscarea (1). Prin județul Putna, galbenul acesta se dobândeşte în chipul următor: *Droghița* se culege de pe câmp, se usucă la umbră şi la trebuință se freacă în palme ca să se sfărâme. Firele ce urmează să se coloreze se pun într'un vas; printre ele se pesară droghiță sfărămată şi *piatră acră*. Ceaunul se umple cu *borş* limpede şi apoi se aşează pe lângă foc, ca să se încălzească cu încetul iar materia colorantă să se disolve în borş. După un timp, se scoate lâna din vopseà şi se spală în *leşie tare*, care se zice că întăreşte coloarea şi-i dă o *față* frumoasă. Lâna nu trebue să fie îndesată în vas, ci firele trebue să stea în voie ca să nu iasă pătate (2).

*

Insemnare. Pregătirea colorii galbene din droghiță se pare a fi cunoscută şi în Baserabia (3).

II.—MĂRUL (4).

Mărul care se întrebuințează de gospodine la dobândirea colorii galbene este de două feluri: *domestic* şi *sălbatec*,— *măr dulce* şi *măr pădureț* (4) care se numeşte şi *pădureț, pădureț acru*, *măr acru* sau numai *pădureț*.

1. Pădureț acru şi piatră acră.

In Bucovina se fierbe *scoarță de pădureț acru*, iar o parte din zeama dobândită se scurge într'o covată sau alt vas. Ceeace rămâne se lasă în oală sau vasul în care a fiert. Partea scursă se împietreşte cu *piatră acră*. In acest lichid se pun sculele şi se mestecă de câteva ori, apoi se lasă la căldura soarelui sau în casă, pe lângă foc, cam o oră. După aceasta se scot la soare sau se întind în casă, ca să se *so-*

(1) Culegere din com. Găneşti.—Salvin, *loc. cit.* p. 277. Cât stau firele în zeamă, 2-3 zile, „se umblă cu mânile prin vas şi se freacă bine firele. In urmă se scot şi se *încenuşesc*, adică se presară cu cenuşă, se lasă câtvà timp cu cenuşa pe ele, apoi se spală şi sunt gata".

(2) Balaban, *loc. cit.*, p. 260.

(3) Z. C. Arbore, *Basarabia în secolul XIX*. Bucureşti 1898, p. 445.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 162: *Măr, mer* (Macedonia), *Pirus Malus* L., *Malus communis* Lam.

(4) *Ibidem*, p. 163: *Pirus Malus* L. var. *austera* Wallr., *Pirus acerba* DC., *Malus silvestris*, Mill.

rească, adică să *înflorească*. In acest chip nu se vopsesc decât sculele de *buci*, adică materiile de cânepă.

Dacă coloarea nu-i potrivită, atunci zeama în care s'au pus bucii se mai *adapă*, adică se mai împrospătează cu zeamă rămasă dela început în oală. Ceeace se adaogă trebue deasemenea să se împietrească.

Dacă gospodinele voesc să dobândească un galben deschis, la fiert, pe lângă coajă mai pun şi *frunze* de pădureţ acru (1).

In Transilvania, pe valea Someşului, din aceste substanţe se dobândeşte *un galben auriu* în chipul următor: de fiecare kilogram de lână se fierb câte 4 litri de apă timp de o oră, după ce s'au pus în ea de fiecare kilogram de lână tot pe atâtea kilograme de scoarţă de *măr acru (sălbatec)* şi *piatră acră*. Lâna se pune după acest timp, se fierbe cam un sfert de oră, în care vreme se învârteşte mereu. După aceasta se dă oala la o parte şi se lasă lâna în vopseà până când se răceşte. După ce s'a răcit, se scoate şi se spală cu apă proaspătă şi apoi se usucă (2).

In judeţul Dorohoiu coloarea galbenă numai pentru cânepă se dobândeşte astfel: se fierbe bine coaja de *pădureţ* şi când se vede că zeama s'a colorat frumos, cojile se scot şi *gălbinèlele* se împietresc cu *piatră acră*. In zeamă se pun *călèpurile* de cânepă şi apoi vasul se aşează la fiert, încercându-se din vreme în vreme. Când gospodina vede că coloarea galbenă dobândită este destul de frumoasă, iea vasul de pe foc, scoate călepurile şi le pune la uscare (3).

Pentru lână, tot în acest judeţ, după ce se fierbe coaja de *pădureţ acru*, se împietreşte cu *piatră acră* şi apoi se pun firele. Vasul cu gălbinèle şi cu fire se lasă apoi la căldură până când sculele dobândesc o coloare frumoasă. Se înţelege că din când în când ele trebuesc *încercate*; după ce se svântă, sculele se clătesc în apă rece şi se usucă (4).

Prin judeţul Putna se cojeşte coaja de pe orice soiu de *măr*, se fierbe şi zeama se împietreşte cu *piatră acră*. Se pun a-

---

(1) Marian, *Cromatica*, p. 20-21.

(2) M. E. Pioraş în *Familia română*, Budapesta 1908, no. 8-9, p. 22.

(3) Culegere din com. Hânţeşti.

(4) Idem.

poi firele de lână şi se fierb cam o jumătate de ceas, după care se scot, se clătesc şi se spală (1).

Tot astfel se procedează şi prin jud. Covurluiu (2).

Prin judeţul Prahova se pun într'un vas 8-10 litri de apă cu 4—5 kgr. de *coajă de măr pădureţ*, ceeace înseamnă că s'a cojit un singur măr. Amestecul acesta fierbe cam 3—4 ceasuri, până când se vede bine că lichidul a căpătat o coloare galbenă. Din vas se scot rămăşiţele scoarţei, iar zeama se împietreşte cu 15—20 gr. *piatră acră*. Lânurile cari urmează să se vopsească, se fierb apoi aici timp de 2—3 ceasuri, când, încredinţându-se că au prins coloarea galbenă frumoasă, se scot, se clătesc şi se pun la svântat. Dacă însă se întâmplă că coloarea nu s'a prins bine, lucrul se mai repetă odată. In această coloare se vopsesc firele de lână, bumbac şi cânepă (3), ba chiar şi de in, cari urmează să fie întrebuinţate la facerea *vărgilor* galbene la straie, velinţe, aşternuturi de paturi sau *vărgi* la şervete şi prosoape (4).

2. Măr pădureţ, piatră acră şi leşie.

In jud. Putna se culege *coajă şi muguri de măr pădureţ*, cari nu trebue să fie uscaţi, se pisează bine şi apoi se fierb într'un vas cu apă limpede, până ce toată tăria din coajă s'a disolvat în apă. După aceasta se iea o cârpă curată de bumbac şi se moaie în zeamă. Dacă coloarea ce se prinde pe cârpă este frumoasă, se urmează cu boitul; dacă se pare a fi slabă, se mai pune un rând de coajă, ba şi al doilea chiar, urmându-se cu fierberea până când se crede că zeama are destulă tărie ca să boească lânurile sau firele de nevoie. Când aceasta-i gata, se pun şi firele în lăuntru şi se lasă se stea la căldură cam o jumătate de zi, după care se scot afară. Zeama se pune pe lângă foc ca să se încălzească, în care timp se împietreşte cu *piatră acră*. După ce aceasta s'a topit cu totul, zeama se mestecă bine şi în ea se pun din nou lucrurile boite slab, unde se mai lasă încă o jumătate de zi, tot la căldură. Când se vede că coloarea dobândită este frumoa-

---

(1) Culegere din com. Baloteşti.

(2) Culegere din com. Găneşti.

(3) In text: „firele de lână şi bumbac de cânepă".

(4) Moraru, *loc. cit.*, p. 198.

să, firele se scot, se spală în *leşie* caldă, se clătesc apoi în apă şi după aceasta se pun la uscat (1).

Tot prin acest judeţ coloarea galbenă, din aceleaşi substanţe, se mai dobândeşte într'un chip, care nu se deosebeşte de cel arătat până aici decât prin două puncte. Intâiul: împietrirea *gălbenelii* se face înainte de punerea sculelor, cari stau în vas la căldură o zi întreagă, şi al doilea: spălarea se face în leşie cât de tare şi de fierbinte, fiind şi aceasta împietrită (2).

3. Măr şi ţipirig.

Prin judeţul Dolj se jupoaie cu cuţitul coaja de pe ramurile mai groase ale merilor mai tineri, până când se dă de *albuşul mărului*. Coaja care se dobândeşte se fierbe bine în apă, până când «varsă coloarea», adică până când toată materia colorantă din coajă s'a disolvat în apă. După fierbere, zeama se strecoară şi în ea se pun cam 60 gr. *ţipirig* sau *salmiac*, la fiecare decalitru de zeamă. Ţipirigul trebue să fie bine pisat. El are de scop să deschidă coloarea *gălbenèlelor*. După aceasta se pun materiile ce urmează a se colorà, cari se fierb până dobândesc o faţă frumoasă.

Acest metod a început a se lasà din cauză că *merii pădureţi* ce creşteau prin păduri şi se jupuiau la trebuinţă, s'au împuţinat cu tăiarea sau exploatarea multor păduri, aşà că azi au rămas numai merii de grădină sau de lângă casă, cari se conservă pentru fructe şi se feresc de jupuit, spre a nu le pricinuì uscarea. Există chiar în popor versuri relative la coloarea ce se extrăgeà din măr, ca următoarele:

— D'aolică măr rotat,
Spune-mi cine te-a uscat?
— *Cuţitul de jupuit,*
La pustiu de 'ngălbenit! (3)

*

Insemnare. Dobândirea colorii galbene din coajă de măr se cunoaşte şi în judeţul Tecuciu (4).

---

(1) Culegere din căt. Căpoteşti, împărt. de d-l Gh. Mândru, institutor.
(2) Balaban, *loc. cit.*, p. 264-265.
(2) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 233.
(4) Impărt. de d-nii Păun Oriţă din Munteni-Ţigăneşti şi C. Vlase din Matca.

III. DROGHIŢĂ ŞI MĂR.

1. Măr, droghiţă şi piatră acră.

Prin unele părţi din Bucovina se culege din vreme *droghiţă* şi se usucă şi tot aşà se face şi cu coaja de *măr pădureţ*, care se jupoaie de pe pom. La nevoie, acestea se fărămiţează şi se fierb bine, până ce toată gălbineala a ieşit din ele.

In urmă părţile lemnoase se scot, zeama se strecoară prin-tr'o petecă de câlţi, iar în vasul curat smălţuit, se împietreşte cu *piatră acră*. In lichidul călduţ se pun sculele albe, unde se tot încearcă din timp în timp până se vede că au prins o coloarea frumoasă. Trebue mare băgare de samă «să nu scape firile» la boit, că iese galbenul totdeauna întunecat(1).

Tot în chipul acesta se poate dobândì coloarea şi din *scoarţă de măr dulce* în loc de cea de măr pădureţ, şi tot cu droghiţa,—*drobgiţă* în graiu popular (2).

Aproape la fel se face lucrul acesta şi în jud. Suceava. Scoarţa de *măr pădureţ* se usucă la umbră şi se întrebuinţează la nevoie. Atunci ea se fierbe în oale smălţuite ori în-tr'o caldare spoită, la olaltă cu *droghiţa*, şi când zeama a dobândit toată gălbineala, primeşte într'însa firele cari stau 2-3 ceasuri. Zeama trebue să fie fierbinte, iar sculele împietrite. Dacă coloarea ce se dobândeşte este prea slabă, sculele se mai pot pune odată sau de mai multe ori până se boesc frumos (3).

Tot în chipul acesta se urmează şi atunci când, pe lângă droghiţă şi scoarţe de pădureţ, se mai adaogă şi *smicele de măr dulce*, adică mici rămurèle de măr de grădină (4).

2. Galben (din droghiţă, borş, leşie şi piatră acră) şi pădureţ acru.

Din galbenul ce s'a dobândit la I-7 (5), dacă cinevà vrea să

---

(1) Culegere din Vicovul de sus, împărt. de d-l P. Cârstean.

(2) Idem.

(3) Dict. de Casandra lui T. Târlă, com. Broşteni, jud. Suceava.

(4) Idem.

(5) P. 25-27.

capete un *galben aprins*, pune acele fire galbene în *flori* sau *gălbinèle de pădureț acru*, pregătite cum se arată la II—1. Dacă se mai adaogă materie, se capătă o coloare *galbenă roșietică* (1).

IV. RĂCHITĂ (2).

Răchita ca și *salcia* slujesc în deajuns de mult, și se pare că pe alocuri cu un egal folos, gospodinelor noastre pentru dobândirea colorii galbene.

1. Salcie și piatră acră.

În Transilvania, pe Valea Someșului, de fiecare kilogram de lână se fierb cam patru litri de apă cu tot atâtea kilograme de vârfuri de *salcie* tânără, numită *răchițică*. Zeama ce rezultă se împietrește cu *piatră acră*. După împietrire se pune lâna și se tot mestecă vreme de un sfert de oră. Vasul se dă apoi de o parte și se lasă astfel până ce se răcește, când sculele se scot, se spală în apă rece și se usucă. Galbenul care se capătă are o înfățișare *aurie*, foarte frumoasă (3).

Prin jud. Putna se culeg mugurii sau vârfurile de *răchițică de luncă* ce se numește *moroghel*. Acest soiu are coaja verde și frunzele mai lățișoare decât cea roșie. Mugurii și vârfurile se pisează bine și apoi se pun într'un ceaun ca să fiarbă. In zeama care se scurge într'alt vas, se pune materia care urmează să se vopsească și *piatră acră*, și se lasă pe lângă foc la căldură o zi, după care se scoate și se usucă(4).

---

(1) Marian, *Cromatica*, p. 18.

(2) Am dat acest nume generic pentru toate soiurile de sălcii, răchiți și răchițèle, arătând la rețete specia care se folosește.—Panțu, *op. cit.*, p. 229-230: *Răchită, salce, salcie, salcie fragedă* (Trans.). *Salix fragilis* L.: *Răchită albă. mlaje, răchită mlaje, Salix incana* Schrank.; *Răchită roșie* (Trans.), *lozie mlaje, răchită, richită, richită roșie, Salix purpurea* L. p. 136: *Iov, loză* (Bucov.), *răchită moale, răchită puturoasă, salcă moale* (Trans.), *salce moale, Salix Capraea* L.; p. 174: *Mlaje, lozie, răchită, răchită de mlaje, răchițică mlaje. Salix viminalis* L.; p. 250: *Salcă* (Trans.), *răchită albă* (Trans), *răchită mare, salce. salcie, salcie alburie, Salix alba* L.; p. 251: *Salce, salcie, Salix triandra* L., *Salix amygdalina* L.; p. 252: *Salcie, salce, Salix pentandra* L.

(3) M. E. Pioraș în *Familia română*, Budapesta 1938. no. 8 9. p. 22.

(4) Balaban, *loc. cit.*, p, 264.

Tot astfel se dobândeşte coloarea galbenă frumoasă din *răchijică* şi un *galben alămâiu* din *răchită*, dela care se întrebuinţează nu numai coaja, ci şi frunzele (1).

In jud. R.-Sărat se lucrează la fel, cu deosebire că nu se pun muguri de răchiţică, ci numai rămurèlele tinere, cu frunze, fără *mojochine*,—fără flori,—iar împietrirea se face înainte de a se pune sculele de lână (2).

Astfel se urmează şi în alte sate din acest judeţ. Coloarea care se capătă este cea *limonie* (3).

Prin jud. Prahova se jupoaie de pe crăcile de *răchită roşie* sau *albă* mai groase ca 2 cm., scoarţa, care apoi se curăţă de partea verde de pe deasupra. Ceeace rămâne, se pune într'un ceaun şi se fierbe timp de 1—2 ceasuri, până când se vede că lichidul a dobândit o coloare galbenă. După fierbere se scot rămăşiţele de răchită, zeama se scurge într'un vas curat şi acolo se împietreşte cu *piatră acră*, punând de fiecare decalitru, cam 30—35 gr. de piatră acră bine pisată. In urmă se pun lucrurile ce trebue să le colorăm şi se fierb cel puţin 2 ore, după care se scot, se clătesc în apă curată şi se pun la uscare. Coloarea ce o dobândesc firele de lână este cea limonie. «Firele colorate într'această preparaţiune sunt întrebuinţate de ţărance la facerea straielor, păturilor, velinţelor, cadrilaturilor, precum şi la facerea unor broboade, cu cari femeile ţărance se leagă la cap»(4).

Procedeul acesta se practică şi în judeţul Ialomiţa (5).

2. Salcie, borş şi piatră acră.

Prin judeţul Argeş să retează vârfurile ramurilor tinere de *salcie* şi *răchită de apă* şi se *slopşesc*,—se pisează,—într'un vas de lut astfel încât să se facă din toate un aluat verde-gălbuiu. Această *stropşitură* se pune într'un vas cu apă, nu prea mare, şi se fierbe până ce se vede că toată materia colorantă a fost dizolvată în apă; zeama se strecoară în urmă

(1) Toate acestea sunt culese din com. Spătăreşti, jud. Suceava.
(2) Culegere dela d-l Tache Georgescu-Vulpe din com. Popeşti.
(3) Rizescu, *loc. cit.*, p. 217.
(4) Moraru. *loc. cit*, p. 194-5.
(5) Impărt. de d-l St. Popescu, com. Cuza Vodă.

foarte bine printr'o pânză deasă şi cu încetul, ca să nu rămână nici o urmă de materii solide din salcie, care ar pătâ lucrurile ce urmează să se boiască. Sculele de lână se pun de se fierb bine cu *borş nestricat*, adecă nediluat, acru, proaspăt, —sau borş *stricat* sau *îndulcit*. În cazul dintâiu gospodina vrea să aibă o coloare *limonie închisă* iar într'al doilea, una mai deschisă. Cât se fierb sculele în borş, zeama strecurată se împietreşte şi ea cu *piatră acră*. Când aceste două lucruri sunt făcute, se scot firele din borş, se pun de se usucă la soare şi în urmă se vâră în zeama împietrită, care este caldă. Aici se lasă până ce dobândesc coloarea galbenă voită. Dacă zeama este prea tare, se mai *strică* cu apă clocotită (1).

3. Răchită, piatră acră şi cenuşă.

Am văzut cum în judeţul R.-Sărat se dobândeşte din răchită şi piatră acră coloarea limonie. Dacă atunci când firele se scot, se întind într'o albie, neuscate, dacă se cerne peste ele *cenuşă* şi apoi se toarnă apă rece, dacă în urmă se spală în leşia care se formează, sculele îşi capătă o coloare *galbenă portocalie* (1).

V. DROGHIŢĂ ŞI SALCIE.

Droghiţă, răchiţică şi piatră acră.

În Bucovina, vârfurile de *răchiţică galbenă*, uscate, şi droghiţa, asemenea uscată, se freacă în palme, dobândind astfel din fiecare aparte câte un fel de făină. După aceasta se fierb *beldiile* de droghiţă în apă proaspătă, iar după fierbere se scot şi în locul lor se pune făina de răchiţică şi cea de droghiţă în câtimi egale. In timpul fierberii se mestecă bine în vas ca să nu se ardă; zeama se împietreşte cu *piatră acră*. În zeamă se pun firele şi acolo stau o zi şi o noapte. Firele albe curate au acum o coloare *gălbiorie;* de au fost

(1) Impărt. de d-l Ene Dinu, com. Costeşti.
(2) Rizescu, *loc. cit.*, p. 217.

albe închise ele, sunt după văpsire *portocalii*, iar dacă au fost întunecate, firele se fac *nărămzii* (1).

Prin judeţul Dorohoiu se ieau frunze de *răchiţică galbenă* şi frunze de *droghiţă* şi după ce se usucă la uscăciune şi la umbră, se fierb în apă până ce toată coloarea a ieşit într'însa; zeama se scurge apoi într'un alt vas curat, se împietreşte cu *piatră acră* şi apoi se pun firele albe, unde se lasă până când dobândesc o coloare galbenă frumoasă. După aceasta se scot şi se usucă (2).

Procedeul pare cunoscut şi prin unele părţi din judeţul Suceava, unde droghiţa se numeşte şi *dròpniţă* (3).

VI. MĂR ŞI SALCIE.

Pădureţ, răchiţică şi piatră acră.

Prin judeţul Neamţ se pregătià mai demult galbenul din scoarţă de *pădureţ*, din vârfuri de *răchiţică (lozii)*, ferbându-le la olaltă [şi împietrind zeama cu piatră acră] (4).

VII. DROGHIŢĂ, MĂR ŞI SALCIE.

Droghiţă, pădureţ, răchiţică şi piatră acră.

În judeţul Bacău se pregăteşte galbenul din substanţele arătate în chipul următor: se pune într'un vas şi se fierbe *droghiţa* cu totul, la olaltă cu coaja de *pădureţ* iar răchiţica se fierbe într'o cârpă, ca să nu se împrăştie. Zeama se scurge într'alt vas, unde este împietrită cu *piatră acră*. Vasul se pune apoi la foc şi când zeama începe să fiarbă, se pun înlăuntru firele albe. Urmând fierberea, după ce lâna a dobândit coloarea, se scot şi se întind la uscat. Dacă se vede că firele n'au prins bine coloarea, se mai fierb odată (5).

(1) Marian, *Cromatica*, p. 19-20.
(2) Culegere din com. Hânţeşti.
(3) Culegere din com. Găineşti, împărt. de d-l P. Herescu.
(4) Impărt. de d-l Gr. I. Vasiliu din Pluton, com. Pipirig.
(5) Culegere din com. Moineşti dela Marghioala lui Ion St. Ardeleanu.

VIII. SIMINOC (1).

Siminoc, borş şi piatră acră.

Florile de *siminoc* se rup de pe costişă când sunt în putere şi se usucă la umbră; la trebuinţă se toacă mărunţel cu cuţitul şi apoi se pun *plămadă* în *borş*, seara, unde stau până a doua zi. A doua zi se storc bine şi se pun la fiert în apă. Zeama *mohorîtă* care iese, se împietreşte cu *piatră acră*, peste care se adaugă şi zeama galbenă provenită din plămădeală. În acest amestec se pun firele ce urmează să se boiască, lăsându-le la căldura soarelui sau pe lângă foc până prind bine coloarea galbenă frumoasă (2).

IX. DROGHIŢĂ ŞI SIMINOC.

Droghiţă, siminoc, borş şi leşie.

Prin judeţul Tutova se sapă *rădăcinile de droghiţă* şi cele de *siminoc* şi se lasă să se usuce două sau trei zile. După aceasta se pizează bine şi se pun în căldare, ceaun sau oală, unde se află *borş*. Cu acest amestec vasul se pune pe un foc slab, aşà încât să nu fiarbă, ci numai să se încălzească bine. După ce rădăcinile şi-au lăsat în borş toată materia galbenă, se pune lâna, cânepa sau pânza în zeamă şi astfel rămân pe acelaş foc slab o zi sau o noapte.

După trecerea acestei vremi se scot firele sau pânzătura şi se pun într'un vas cu leşie căldicică, unde se freacă. Apoi se storc, nu aşa de tare, şi se lasă să se usuce (3).

X. MESTEACĂN (4).

1. Frunze de mesteacăn şi piatră acră.

Prin judeţul Prahova se obişnueşte a se culege frunzele de *mesteacăn* toamna, pe la Sântă-Măria mică (8 Septem-

---

(1) Panţu, *op. cit.*, p. 266: *Siminoc. semenic* (Banat), *siminic*, *Helichrysum arenarium* DC.. *Gnaphalium arenarium* L.

(2) Culegere din com. Galbeni, judeţul Roman.

(3) Culegere din Similişoara-Bogdana, împărt. de d-l N. I. Antonovici.

(4) Panţu. *op. cit*, p. 170: *Mesteacăn, mestacăn Betula verrucosa* Ehrh.

vrie). când încep să se îngălbenească. La 10 litri de apă trebueşte aproape un coş de frunze. Vasul se fierbe până când lichidul se colorează în galben. După ce a fiert, vasul.—căldare sau cazan.—se dă jos de pe foc şi conţinutul lui se vântură bine. până când se mai răceşte: apoi se lasă aşà cam 4—5 ceasuri. ca frunzele să se *plămădească* bine. adică să-şi lase în zeamă toată materia lor colorantă. După aceasta frunzele de mesteacăn încep să se tescuiască în mâni. adică să se stoarcă. să se pună din nou în lichid şi iar să se strângă până când se vede că nu mai curge dintr'însele o gălbeneală mai pronunţată decât cea din vas. Frunzele apoi se aruncă afară. După aceasta. gălbenelele se încep iar a se vânturà şi pe urmă se pun lucrurile ce voim să se coloreze în vas. Vasul se aşează pe foc. după ce mai întâiu zeama a fost împietrită cu 20—30 grame piatră acră pentru decalitrul de apă. Fiertura ţine cam jumătate de ceas. în care timp firele dobândesc o coloare galbenă limonie. Când această culoare s'a prins bine, sculele se scot, se clătesc în apă curată de râu sau de ploaie şi se pun la uscat. «In această preparaţiune se întroduc firele de lână din cari se fac vărgi galbene la fote. straie. velinţe sau cadrilaturi. Cea mai bună coloare este aceasta şi *se uzează şi astăzi foarte mult.* căci are proprietatea de a nu-si pierde coloarea la spălat şi nici din cauza razelor salare» (1).

2. Mesteacăn, borş şi piatră acră.

Prin Bucovina se fierbe la olaltă într'o oală *scoarţă de mesteacăn* în borş acru amestecat cu apă. În zeama călduţă şi scursă se pune *piatră acră* ca s'o împietrească şi apoi se bagă firele de lână sau de buci. spre a dobândì coloarea galbenă întunecată (2).

XI. MĂR ŞI MESTEACĂN.

Măr, mesteacăn şi piatră acră.

Prin judeţul Bacău se strânge toamna. în ajunul căderii. frunzele de mesteacăn curate şi nepătate. iar de prin luncile

(1) Moraru, *loc. cit*, p. 192.
(2) *Ibidem*, p. 23.

Trotuşului sau alte părţi, se culeg multe ramuri de *măr pădureţ* acru. Toate aceste se pun la uscat în casă, pe corzi sau pe sobe, ferindu-le cât se poate de praf şi umezeală. Când frunzele s'au uscat bine, se fărâmă în mâni, făcându-se praf, şi aşà se păstrează pentru nevoie într'un săcuieţ des la ţesătură, ca să nu-l străbată praful. La nevoie, vara mai ales, se fierbe de-o parte praful frunzii de mesteacăn şi de altă parte beldiile (rămurêlele) de măr pădureţ, până când se dobândeşte o coloare galbenă frumoasă din amândouă substanţele. Când această coloare se potriveşte, se amestecă într'un sigur vas şi dacă zeama e galbenă, se împietreşte cu *piatră acră*. Zeama se păstrează caldă întotdeauna. Firele se pun înlăuntru, se ţin puţin şi apoi se scot afară spre a se *sorí*, adică se întind spre a fi bătute de razele soarelui până când se usucă. Ele însă trebue să fie de o potrivă de uscate, atât pe o faţă cât şi pe cealaltă căci dacă s'ar uscà numai pe o parte, vârîndu-se din nou în gălbeneală şi uscându-se apoi bine, ele ar ieşì tărcate, adică prin unele părţi mai galbene şi prin altele mai alburii. Vârîrea în gălbenèle şi sorirea se urmează astfel până ce firele dobândesc coloarea voită (1).

XII. SALCIE ŞI MESTEACĂN.

1. Salcie, mesteacăn, şi piatră acră.

Iată cum se dobândeşte coloarea *galbenă deschisă* sau *alămâie* din aceste substanţe prin jud. Suceava. In luna Iunie, când sunt multe sărbători mărunte, femeile din satele vecine cu prundurile râului Moldova adună mari cantităţi de *răchiţică*, rupând numai vârfurile ramurilor cu câtevà frunze pe ele,—cele mai tinere. Odată cu aceasta se jupoaie şi coaja de pe ramurile mai groase. Acasă ele sunt puse să se usuce la umbră, ferindu-le de umezeală sau ploaie, cari li-ar face să se mucezească. Unele gospodine, şi pentru unele feluri de gălbenele, folosesc mai mult frunzele tinere; altele ţin mai mult la coji şi crenguţe; fiecare urmează deci după datină. Când este să se întrebuinţeze, se scoate pe prispă şi se întinde la

(1) Culegere din com. Moineşti, casa lui Ion Arleleanu.

soare, ca să se usuce mai bine, coaja şi ramurile de răchiţică şi apoi se freacă în mâni până când se capătă un praf. Acest praf se pune într'un vas de aramă spoit sau într'o oală smălţuită în care au fost mai dinainte coaja şi ramurile de răchiţică ce nu s'au putut fărâmă. Odată cu praful se pun şi *frunze de mesteacăn* galbene, căzute toamna. Toate aceste se amestecă bine la un loc şi în zeama caldă se pune *părul, lâneţele* ce urmează a se îngălbenì, stând acolo o zi întreagă, după care se ieau şi se întind la soare, ca să se usuce; lucrul acesta se repetă de mai multe ori până când se capătă coloarea dorită. Când urmează să se vâre sculele pentru cea din urmă dată, zeama se împietreşte cu *piatră acră*. După aceasta urmează uscarea de sfârşit. Dacă zeama n'a fost împietrită, se *şiclesc*, adică se împietresc acuma, punându-se într'o apă căldută în care s'a topit piatră acră. Câte odată împietrirea se poate face înainte de a vărî firele în gălbenèle şi anume muindu-le în apa caldă în care s'a topit piatră acră. Gălbenelele nu se fac niciodată în ceaune, din pricină că acestea cotlesc. Felul acesta de boire se urmează mai ales vara, când gospodina are îngăduire să-şi tot încălzească firele la soare (1).

Un galben închis numit *portocaliu* sau *naramgiu* se dobândeşte din substanţele de mai sus, la fel, cu deosebire că lâna trebue să fie albă gălbuie,—*lână seină* («o lână laie maimai albă»),—gălbeneala se face mai tare iar sculele se ţin în gălbenele vreme mai îndelungată (2).

2. Salcie, mesteacăn şi zăr.

Tot prin părţile de mai sus, coloarea *alămâie*, — galbenă deschisă,—se capătă întocmai ca la XII. 1, cu deosebire că sculele de lână, înainte de a se vârî în gălbenele, se împietresc mai întâiu în *zăr de vacă*, ne mai făcându-se prin urmare o altă împietrire în zeamă sau în apă caldă.

Galbenul închis se va dobândi şi pe această cale ca şi la punctul 1; se înţelege că şi lâna trebue să fie tot astfel (3).

(1) Culegere de la Casandra I. Târlă din com. Broşteni jud. Suceava.
(2) Lupescu şi Teocdorescu, *loc. cit.*, p. 249.
(3) *Ibidem*.

XIII. DROGHIȚĂ ȘI SOVÂRV (1).

Droghiță, sovârv și piatră acră.

Prin jud. Bacău se culege *droghița* și *sovârvul* înflorit și se usucă bine la umbră și uscăciune, după care se sfarmă în palme, făcându-se praf. Praful acesta se păstrează în pungi până când gospodina are nevoie de a văpsì lâna galbenă. Atunci pune acest praf în apă și-l fierbe până ce se observă că lâna a căpătat o coloare *galbenă portocalie,* când pulberea se scoate, se strecoàră și se stoarce. Rămășițele se aruncă iar zeama se împietrește cu *piatră acră*. Firele se pun în gălbenèle și acolo stau o zi, la căldură, când se scot' se clătesc în apă curgătoare și apoi se pun la uscat. Dacă firele n'au dobândit coloarea galbenă portocalie, se mai pun odată după uscare și se lasă cât va fi de nevoie (2).

Prin jud. Suceava, din *zeama de sovârv* și gălbenele slabe de *droghiță*, se obține coloarea *naramgie* (portocalie) (3), de care se aude și în cântece:

Floricică naramgie
La bădița'n pălărie.

XIV. MĂR ȘI SOVÂRV.

Măr, sovârv și piatră acră.

Prin județul Prahova *frunzele de măr pădureț* se obișnuește a se culege în ziua de 17 Iulie, când poporul sărbează *Mărina;* aceste frunze se usucă la soare și se păstrează pentru timpul când va fi nevoie de ele la dobânditul coloarii *galbene aurii*. Când urmează a se întrebuință, se ieau două părți de frunze și o parte de sovârv și se pun într'un vas cu apă ca să se plămădească. Acolo stau o jumătate de zi, în care timp frunzele și sovârvul se storc de mai multe ori,

---

(1) Panțu, *op. cit.*. p. 275. *Sovârv, arigan* (Maced.), *dost, milot, solovârc* (Trans.), *solovârf, solovârv* (Trans.), *sovârc* (Trans., Brașov), *sovârf, șovârf, sovovârv* (Trans.), *Origanum vulgare* L. Această plantă este foarte mult întrebuințată de poporul nostru la colorat .

(2) Culegere din satul Schineni, din apropierea Bacăului.

(3) Lupescu și Teodorescu, *loc. cit*, p. 246.

ca să se scurgă din ele toată coloarea. Când lichidul s'a colorat îndeajuns, se scot frunzele şi sovârful, iar lichidul se împietreşte cu 25 gr. *piatră acră*. După aceasta se pun firele. «Această coloare se întrebuinţează la văpsitul lânii şi firelor de lână din cari se fac vărgi galbene la fote, la velinţe, cadrilaturi ş. a.» (1).

XV. MĂR, LEMNUL CÂNELUI (2) ŞI MĂLIN (3).

Lemnul cânelui, pădureţ, mălin şi piatră acră.

Prin jud. Suceava şi unele părţi mărginaşe din Bucovina se jupoaie coaja de pe *lemnul cânelui*, de pe ramurile mai tinere de *pădureţ* şi de pe *mălin*, se usucă şi apoi se fierb la olaltă într'un vas curat. *Mastrahatul* se scoate şi se stoarce iar zeama se împietreşte cu *piatră acră*. Firele se pun după ce piatra acră s'a topit cu totul şi se lasă în zeamă şi la căldură până ce se fac galbene. Atunci se scot şi se pun la uscare. Dacă coloarea nu s'a prins bine, se mai pun odată în gălbenele.

Câte odată împietrirea firelor se face înainte de a băgă sculele în gălbenele. Firele se moaie în apă caldă, în care a fost piatră acră.

Lemnul cânelui creşte pe la poalele pădurilor (4).

XVI. TUTUNUL (5).

Tutun şi piatră acră.

Pe când tutunul se cultivà de săteni prin grădină, înainte de monopolul lui, pe când serviciul culturii ilicite al acestei plante nu erà aşà de riguros ca azi, se luau frunze de tu-

---

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 199.

(2) Panţu, *op. cit.*, p. 144: *Lemn cânesc* (Munt.), *lemnul cânelui*, *mălinită* (Bucovina şi Mold.). *mălin negru* (Trans.), *Ligustrum vulgare* L.

(3) *Ibidem*. p. 159: *Mălin*, *mălin negru*, *prun sălbatic* (Trans.), *Prunus Padus* L.. *Cerasus Padus* DC., *Padus racemosa* Gilib.

(4) Culgere din com. Dorna, împărt. de d-l Teofil Bizom.

(5). Panţu, *op. cit.*, p. 312: *Tutun*. *duhan* (Banat şi Trans), *tabac*, *tutiun*, *Nicotiana Tabacum* L.

tun uscate (dospite), se frecau în palmă şi se clătiau în apă rece ca să se ducă de pe ele tot praful. După ce se scurgeau, se puneau la fiert şi se fierbeau până se dobândià o zeamă de coloare *untdelemnie închisă*. Această zeamă se scurgeà şi se împietrià cu *piatră acră* şi într'însa se puneau firele la îngălbenit. Intâiu li se dădeà un clocot şi apoi se lăsau să zacă acolo două zile.

Cu cât frunzele de tutun erau mai curate şi mai frumoase, cu atât şi galbenul ieşià mai frumos (1).

XVII. AGUD (2).

Frunze de agud şi piatră acră.

Prin judeţele Neamţ, Suceava şi Tutova se fierb *frunzele de agud* când sunt verzi, iar zeama scursă se împietreşte cu *piatră acră*; lâna se ţine la căldură în ea până când prinde bine coloarea galbenă. După aceasta se clăteşte în apă rece şi se usucă (3).

XVIII. AGUD ŞI ZARZĂR (4).

Frunze de dud, de zarzăr şi piatră acră.

Frunzele se fierb, zeama se împietreşte cu *piatră acră* şi în acest amestec se boieşte lâna (5).

XIX. DROB (6).

Drob (drobuşor), zăr şi piatră acră.

Prin jud. Suceava se culege *drobul* din vreme, se usucă la umbră şi se păstrează pentru când va fi nevoie. Atunci se

(1) Impărt. de Aglaia P. Mitocariu din com. Bogdăneşti jud. Suceava.

(2) Panţu. *op. cit*, p. 90: *Dud alb. agud, agud alb, cirici* (Maced.), *dud, frăgar* (Trans.), *iagod, mură, Morus alba* L.; *Dud negru, agud negru, dud, frăgar* (Trans.), *iagod, mură, Morus nigra* L.

(3) Culegere din com. Zorleni, jud. Tutova.

(4) Panţu. *op. cit*, p. 41: *Cais, apricos* (Trans.). *zarzăr. Prunus Armeniaca* L., *Armeniaca vulgaris* Lam.

(5) Impărt. de d I V. Mitocariu, com. Letea nouă. jud. Vlaşca.

(6) Nu s'a putut precizà după Panţu, *op. cit.*: oricum, *drobul* sau *drobuşorul* nu-i *Genistra tinctoria* L.

pune într'un vas curat și se fierbe cam două ceasuri, adăogându-se apă când se vede că zeama din vas a scăzut. Ca să se vadă dacă-i deajuns de galbenă, se incearcă cu o cârpă albă. Când coloarea este prea închisă, se mai toarnă apă. Dacă e gata, se pun în lăuntru sculele de lână. Aceste scule însă trebue să fi stat mai înainte în *zăr* inpietrit cu *piatră acră*, după care au fost puse la uscat. In gălbenele fierbinți lucrurile stau 2—3 ceasuri, până când se prinde bine coloarea. După aceasta se spală în apă curată și se usucă (1).

XX. SOVÂRF ŞI DROB.

Sovârf, drob și piatră acră.

Prin părțile de munte ale jud. Bacău se pregătește o coloare galbenă închisă, numită *galben întunecat*, din *sovârf* și *drob*, culese la vremea lor, la maturitate, uscate în răgaz și măcinate în palme. Când gospodina are nevoie, fierbe acel praf și rămășițele din plantele pomenite, până când vede că lichidul a dobândit o coloare galbenă întunecată; atunci se pun în lăuntru firele și *piatra acră* și totul se fierbe cu încetul, încercându-se din când în când *lânurile*, ca să se vadă de au prins sau nu coloarea. După colorare se spală în apă curată și se pun să se usuce încetul cu incetul (2).

XXI. ARIN (3).

1. Arin negru.

Prin Bucovina se fierbe scoarța de arin negru și după ce a fiert bine, se pun în vas sculele de lână laie sau buci. Du-

(1) Dict. de Casandra T. Târlă, Broșteni-Suceava.

(2) Culegere din Moinești, casa lui Ardeleanu.

(3) Panțu. *op. cit.* pag. 10 11: *Arin alb,* (Mold. și Trans.); *anin, anin alb, anin cenușiu* (Munt.), *anin roșu* (Munt), *arin* (Mold. și Trans.), *arin roșu* (Mold.), *Alnus incanna* DC. Scoarța intrebuințată în industrie ca tinctorială *Arin negru* (Mold. și Trans.), *anin* (Munt) *anin negru* (Munt.), *arin* (Mold. și Trans.). *Alnus Glutinosa* Gaertn. Cu scoarța și amentele femele numite *anine* sau *arine,* vopsesc Româncele noastre diversele lor lânuri , fără a putea hotarî cărei categorii de arin aparțin.

pă o oră se scot şi se usucă, dobândindu-se astfel o coloare *cărămizie* sau *cărămizie închisă* (1).

2. Arin negru şi vitriol de fier.

Pe valea Someşului din Ardeal se dobândeşte coloarea *mierie*,—ca mierea,—din scoarţă de arin, fierbând în câte 5 litri de apă de fiecare ocà de lână, câte un sfert de ocà de scoarţă. Tot aici se pune şi puţin *vitriol de fier*. Zeama se strecoară cu îngrijire printr'o pânzătură, căci altfel se păteează lâna. După aceasta se pune lâna înlăuntru şi mestecându-se, se lasă până se răceşte bine. Atunci se scoate şi se spală în apă rece. Dacă gospodina doreşte un mieriu *(drop)* mai închis, pune la fiert mai multă scoarţă şi mai mult *vitriol de fier* (2).

XXII. SOVÂRF ŞI ARIN.

Arin, sovârf şi piatră acră.

Se pune în apă rece o parte de *sovârf* uscat în floare şi două părţi de *coajă de arin*, asemenea uscată. A doua zi se scot şi se întind la soare ca să se usuce, după care se pun iarăş în vas la fiert: un strat de sovârf uscat, un strat de lână albă şi al treilea strat de coajă de arin. Vasul se umple cu apa de coloare galbenă mohorîtă, în care se plămădiseră sovârful şi coaja de arin, *se presoară* deasupra puţină *piatră acră* şi apoi se dă în clocot. După aceasta se scot substanţele lemnoase, iar lâna se lasă la căldură în zeamă, scoţindu-se şi uscându-se de mai multe ori, până ce se capătă coloarea *galbănă mohorîtă* ce se caută (3).

(1) Marian, *Cromatica*, p. 36 37.
(2) M. E. Pioraş în *Familia română*, *cit*.
(3) Impărt. de d-l N. Neculiţa, comuna Teţcani, judeţul Bacău

XXIII. RAPIŢĂ SĂLBATICĂ (1).

Rapiţă sălbatică şi piatră acră.

Prin judeţul Prahova se culeg florile acestei plante când sunt bine înflorite, se usucă cu încetul la soare şi se păstrează pentru vremea când urmează să fie întrebuinţate. Atunci se iea un kilogram de flori de acestea, uscate, şi se pun într'un vas, care cuprinde cam zece litri de apă, şi aici se lasă să se plămădească până când se vede că lichidul începe să se îngălbenească puţin. Lichidul se strecoară, florile se storc şi apoi se întind la soare ca *să se sorească* până la 3 ore, după care se pun într'o pânzătură; aceasta fiind bine legată, se afundă în vasul cu apă pomenit. Astfel lichidul este pus pe foc la fiert. In timpul cât florile fierb, se întorc de mai multe ori ca să-şi lase dintr'însele tot sucul colorant. Tot în această vreme zeama se împietreşte cu 20-30 gr. *piatră acră* mărunt pisată. Când se crede că lichidul este îndeajuns de colorat, se pun în vas şi lucrurile cari urmează să se coloreze şi se fierb cam două ore, după care se scot, se clătesc în apă curată şi se pun la uscat. Dacă dintr'o nebăgare de samă coloarea n'a fost îndestul de puternică ori timpul de fierbere a fost prea scurt, şi prin urmare, dacă acele lucruri nu s'au putut îndeajuns colorà, se mai pun odată la fiert şi se mai fierb cam o oră, după care urmează scoaterea, clătirea şi uscarea. «Cu această coloare se vopsesc firele de lână din cari se fac vărgi galbene la straie, velinţe, la diferite aşternuturi, la brâie (cingători de mijloc),

(1). Probabil că se fac mari confuzii cu denumirea aceasta. In Panţu. *op. cit.* cetim la p. 233: *Rapiţă sălbatică, napi, napi sălbatici, rapiţă de câmp. Brassica Rapa* L., *Brassica campestris* L: *Rapiţă sălbatică, brâncuţă. Nasturtium palustre* DC, *Sisymbrium palustre* Leyss: p. 181: *Muştar. muştar alb, muştar bun, rapiţă albă, rapiţă de muştar. Sinapis alba* Bois.; *Muştar alb sălbatic, Brassica elongata* Ehrh., *Erucastrum elongatum* Rchb.: *Muştar de câmp, hrenoasă.* (Bucov.). *muştar sălbatic, rapiţă de câmp, rapiţă sălbatică, Sinapis arvensis* L. *Brassica Sinapis* Vis.—Culegere din com. Bogdăneşti, jud. Suceava: rapiţă sălbatică şi *hardal* sau *muştar* —Culegere din com. Ţăpu. jud. Tecuciu: prin aceste părţi se zice numai *muştar.*—In jud. Tutova i se zice *hardal* şi *ridiche sălbatică*: rădăcinele ei sunt mâncate de Ţigani.

iar din firele de tort de in se fac țesături subțiri ca șervete (ștergăruțe mici), în cari se amestecă cu puțin burangic».

Un galben închis din aceleași substanțe și pentru acelaș scop se dobândește prin aceleași părți, întocmai cum am arătat mai sus pentru galbenul obișnuit; deosebirea stă însă numai în faptul că, în loc să se împietrească gălbenelele cu 20-30 gr. piatră acră, se împietresc cu 40-50 grame (1).

Tot din rapiță sălbatică, uscată însă cu trunchiu, frunze și flori, se dobândește un *galben alămâiu*, înmuind *muștarul* cu o zi înainte în apă rece și apoi fierbând 2—3 ceasuri; zeama se scurge, se împietrește și în ea se pun lucrurile de boit unde stau la căldură până se colorează bine. Din când în când se scot afară, se spală, se usucă și dacă coloarea nu este bine prinsă, se mai lasă (2).

XXIV. PĂR (3).

Prin județul Tecuciu se cunoșteà mai demult mijlocul de a se colorà în galben firele cu ajutorul coajii de păr «care se fierbeà și se storcià» (4).

XXV. ALIOR (5).

1. Alior și piatră acră.

Aliorul, care prin jud. Tecuciu se mai numește și *țâța cățelii* (6), se întrebuințează la dobândirea colorii galbene în chipul următor: se culege această plantă când e bine desvoltată, prin luna Maiu, și se fierbe bine, până când apa s'a îngălbenit în deajuns. In această zeamă se pune *piatră acră* și apoi lucrurile ce urmează să se boiască. Vasul se așează

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 192-193.

(2) Culegere de la Aglaia Mitocariu, Bogdănești-Suceava.

(3) Panțu, *op. cit.*, p. 205: *Păr, gorțu* (Muced.), *păr sălbatic*, *Pirus communis* L.

(4) Impărt. de d-l Tanasă Gheucă, com. Negrilești.

(5) Panțu, *op. cit.*, p. 5: *Alior*, *arior*, *laptele cânelui*, *laptele cucului* (Munt.). *Euphorbia Cyparissias* L; p. 142: *Laptele cânelui*, *buruiană de negei*, *laptele cucului*, *laptele lupului*, *Euphorbia platyphyllos* L.; *Laptele cucului*, *aior*, *alior*, *arior*, *buruiană de friguri*, *buruiană de negei*, *buruiană măgărească*, *laptele cânelui*, *laptele lupului*, *Euphorbia helioscopia* L.

(6) Culegere din com. Țăpu.

undevà învelit cu haine groase, cu un cojoc în mod obişnuit, pentru ca firele să *bugezească* înăduşit în gălbenele. Alte ori se pun pe lângă foc, ca zeama din vas să fie întotdeauna căldicică. Când firele au dobândit coloarea galbenă, se scot, se clătesc în apă rece şi se pun la uscare (1).

Prin Bucovina, coloarea aceasta se dobândeşte aproape la fel. Firele stau în zeamă o zi şi o noapte, până ce dobândesc coloarea *cerie*, adică galbenă ca ceara. Lucru de căpetenie care se observă este ca gălbenelele să nu fie prea fierbinţi, căci în acest caz se *corăslesc* (2).

Alte gospodine pun firele în căldări, de-a dreptul, fără să mai scurgă zeama, după ce însă au împietrit-o. Coloarea ce se dobândeşte este însă galbenă deschisă, bătând puţin în verde. Ea se mai numeşte şi *cănărie*, adică seamănă cu penele canarului. Acest din urmă procedeu însă nu se întrebuinţează decât pentru scule de buci şi bumbac şi nici odată pentru lână (3).

Prin jud. Suceava, pe unde aliorului i se mai zice şi *alior de munte*, se taie sau se rupe din faţa pământului şi se fierbe cu totul. Ca să se vadă dacă zeama este bună, se încearcă cu o cârpă. Când s'a făcut îndeajuns de galbenă, zeama se scurge şi în ea se pun sculele ce au fost mai înainte împietrite în apă cu *piatră acră*. După ce se colorează, lucrurile se scot, se clătesc în apă rece şi se usucă (4).

Prin judeţul Prahova se dobândeşte din alior un *galben ruginiu* în chipul următor: se taie planta drept de la faţa pământului, cam pe la Sf. Ilie, se pisează cu totul şi apoi se pune în apă, ca să stea la *dospeală* sau *plămădeală* o noapte. A doua zi se stoarce zeama, iar aliorul se întinde la soare ca să se usuce. După aceasta se pune din nou în zeama lui iar vasul se aşează la fiert pentru puţin timp. După ce a dat în clocot, aliorul se scoate iar zeama se împietreşte cu *piatră acră*, cam 20-30 gr. de fiecare 12 litri de zeamă. După

(1) Culegere din com. Ţăpu, jud. Tecuciu.

(2) Intocmai cum laptele necurat *se corăsleşte* prin fierbere, transformându-se în zăr şi brânză, tot astfel şi gălbenelele se turbură şi nu mai pot folosite.

(3) Marian, *Cromatica*, p. 22-23.

(4) Culegere din com. Broşteni, jud Suceava, dela Casandra lui T. Târlă.

aceasta vasul se pune din nou la fiert, se bagă în el lucrurile de colorat și astfel urmează o altă fierbere de 3-4 ore, după care se scot și se clătesc în apă rece ori în leșie fierbinte și se usucă (1).

Procedeul acesta se cunoaște și prin jud. Ialomița (2), Tecuciu (3) și R.-Sărat (4).

2. Alior și moare de varză.

In jud. Tutova se capătă o coloare galbenă deschisă în chipul următor: se culege *aliorul* tânăr, pe după Paști, se fierbe, se stoarce bine, iar zeama se lasă să se limpezească. In vasul cu aceste gălbenele se pune apoi lâna care a fost împietrită în *moare de varză*,—zeamă de varză acră, care încă se mai poate găsi pe această vreme. Trebue însă multă băgare de samă ca moarea de varză să fie bună, căci lichidul acesta, dacă nu-i păstrat la răcoare, începe să se *răsufle*, să se *întindă*, și în cazul acesta nu mai poate fi bun pentru împietrire. In gălbenele, lâna împietrită stă la căldură *înădușită*, adică bine acoperită, timp de o zi, și chiar de o zi și o noapte, până se colorează bine. Atunci se scoate și se pune la uscare (5).

3. Alior, piatră acră și aluat.

In Bucovina unele gospodine culeg *aliorul* și după ce-l usucă foarte bine, îl păstrează pentru timpul trebuincios. Atunci se freacă în palme până se face praf, beldiile se fierb iar zeama care iese, se împietrește cu *piatră acră*. După ce piatra acră s'a topit cu totul, se moaie în lichid sculele ce urmează să se boiască. După ce sculele s'au muiat, se scot, se întind pe o pânzătură netrebnică și pe deasupra lor se prêsură praful de alior cu deamăruntul. După aceasta se pun din nou în vasul cu gălbenele, așezându-se deasupra

(1) Moraru. *loc. cit.*, p. 193–4.
(2) Impărt. de d-l S. Popescu, comuna Cuza-Vodă.
(3) Impărt. de d-l C. Păunel, căt. Satul nou (Tecuciul nou).
(4) Rizescu, *loc. cit.*, p. 217.
(5) Culegere din com. Plopana.

lor o bucată de *aluat* dospit. Astfel, vasul cu fire se lasă la *dospit* o săptămână, după care firele se scot. Dacă coloarea, care este cea portocalie, nu-i frumoasă, firele se mai moaie odată (1).

XXVI. SOC (2).

Soc şi piatră acră.

Frunzele de soc, ce se mai numeşte prin jud. Tutova şi Tecuciu şi *socru* (3), se culeg, se pisează, se fierb, zeama se împietreşte *cu piatră acră* şi apoi se vâră firele (4).

Prin jud. Suceava se foloseşte tot astfel scoarţa de soc.

Procedeul e cunoscut şi în jud. Tecuciu (5).

XXVII. CEAPĂ (6).

1. Ceapă şi piatră acră.

Prin unele sate din jud. Tutova gospodinele fierb cojile uscate de pe mai multe cepe; ele sunt tari şi trebuesc fierte mult. Zeama se împietreşte cu *piatră acră* şi în ea se pun lucrurile de colorat. In vas, aceste lucruri stau până dobândesc coloarea galbenă (7).

2. Ceapă şi caraboiu.

Prin unele părţi din jud. Ialomiţa se pune pe foc un vas cu apă în care s'au pus *foile de ceapă uscată* şi *caraboiu*, şi se lasă să fiarbă bine, până la 2 ore. După aceasta se dă vasul jos şi se lasă să se răcorească. Aici se pun firele. Pus din nou pe foc, vasul se lasă până ce zeama se încălzeşte

---

(1) Voronca, *op. cit.*, p. 1101.

(2) Panţu, *op. cit.*, p. 270: *Soc*, *iboz* (Maced.). *Sambucus nigra* L.

(3) T. Pamfile, *Jocuri de copii*, Bucureşti 1906, p. 341.

(4) Rizescu, *op. cit.*, p. 217.

(5) Impărt. de d-l Gh. Ştefănescu, căt. Ungureni, com. Ţigăneşti

(6) *Allium Cepa* L.

(7) Culegere din Vizureni-Ciortolom —Salviu. *loc. cit.*, p. 280, pentru jud. Covurlui. Nu pomeneşte de piatră acră şi arată că acest galben se decolorează repede.

atât cât se poate suferì mâna. Firele se încearcă din vreme în vreme, până când capătă coloarea dorită şi atunci se scot şi se pun la uscare (1).

XXVIII SOC ŞI CEAPĂ.

Soc, ceapă şi piatră acră.

Prin jud. Prahova se jupoaie *scoarţa* de pe trunchiul de *soc* şi din aceasta se iea numai partea de coloare gălbuie care se pune la fiert, iar partea exterioară, care are o înfăţişare cenuşie vierzuie, se aruncă. Peste acele părţi de coajă se amestecă aproape tot atâta câtime de *foi de ceapă uscată*, acele foi de coloare galbenă cari învelesc căpăţina cepii. Apa trebue să fie atât de multă, cât să acopere totul în fierberea ce ţine 3-4 ore. In acest timp, gospodina are grijă ca de trei, patru ori să stoarcă scoarţa şi foile de ceapă, ca să se scurgă mai curând sucul galben din ele. După ce aceste substanţe au fiert, se storc şi se aruncă iar lichidul se împietreşte cu 30-40 gr. *piatră acră*. Aici se pun apoi firele ce urmează să se coloreze şi se fierb timp de 2-3 ceasuri, când, obişnuit, coloarea se prinde foarte bine. După ce lucrurile au dobândit coloarea dorită, se scot, se clătesc în apă curată şi se pun la uscare (2).

XXIX. STEVIE (3).

1. Şteghie.

Prin jud. Tecuciu şi Tutova se scot rădăcinele de şteghie, toamna, după ce floarea s'a uscat sau este aproape să se usuce, se spală bine de pământ în mai multe ape şi apoi se pune de se usucă. Nu trebue să rămână de loc pământ printre *înfrăţirile* rădăcinii, căci întunecă faţa gălbenèlelor. După ce rădăcina s'a uscat, ea se rade pe răzătoare, cum se rade

---

(1) Impărt de d-l C. St. Popescu, com. Cuza-Vodă.

(2) Moraru, *loc. cit.*. p 199-200.

(3) Panţu. *op. cit*, p. 283: *Ştevie de grădină. stevie, Rumex Patientia* L.—Socotim că se folosesc şi cele dela p 282: *Ştevie de baltă, dragavei, ştevie, Rumex palustris* Smith, precum şi p. 281: *Steghie, stegie, stevie, Rumex alpinus* L.

de obiceiu hreanul sau ceapa. Ştеghia rasă se stoarce, şi zeama se pune într'un vas care să nu cotlească. Fierbând-o în apă, se capătă o zeamă galbenă frumoasă, care se îngălbineşte şi mai mult după ce se dă căldarea jos ca să se mai răcorească şi apoi se freacă bine între palme rădăcina de ştеghie. Urmând o nouă fierbere, se pun după un timp şi firele ce urmează să se boiască şi se lasă până dobândesc coloarea dorită. Atunci se scoate, se pune nespălată la uscat, şi după uscare se scutură firele, ca să cadă de pe ele rămăşiţile de ştеghie (1).

Prin judeţul Covurluiu, ştеghia se pisează cu muchea toporului, se fierbe în apă până când iese partea colorantă şi apoi se răstoarnă într'o covată, ca să se răcească şi să se frece în mâni. In urmă se bagă firele în zeama din albie şi se lasă acolo până când se colorează în deajuns. După ce se boiesc, se scot firele, se usucă şi se scutură *mastrahatul* dintre ele. «Acest procedeu este foarte cunoscut şi practicat de toate femeile» (2).

2. Ştеghie şi piatră acră.

Prin jud. Prahova rădăcinile de *steghie* bine spălate şi curăţite de frunze se pisează într'o *piuă* anume făcută pentru aceasta. După ce se pisează, se pun şi se fierb într'un cazan sau o căldare preţ de 2–3 ceasuri, până ce toată materia colorantă s'a scurs dintr'însa. Rădăcinile se scurg din zeamă, iar zeama se împietreşte cu 20—30 gr. *piatră acră*. După ce piatra acră s'a topit bine, se pun înlăuntru lucrurile ce urmează a se colorà şi astfel vasul plin se pune la fiert pe foc, unde fierbe ca 2–3 ore. După ce coloarea *galbenă ruginie* s'a prins bine de lucruri, acestea se clătesc în apă rece şi se pun la svântat (3).

Procedeul acesta se practică aproape întocmai şi în juţul Tecuciu. Coloarea dobândită se numeşte *uşor galbenă* (4).

(1) Culegere din com. Ţepu jud. Tecuciu şi Vizureni-Ciortolom, jud. Tutova.
(2) Salvin, *loc cit.*, p. 278.
(3) Moraru, *loc. cit.*, p. 195-196.
(4) Impărt. de d-l T. Hanga, com. Ungureni.

XXX. SUNĂTOARE (1) ŞI SĂPUNEL (2).

Sunătoare, săpunel şi piatră acră.

Prin judeţul Prahova gospodinele strâng din ,vreme flori de sunătoare şi de săpunel, le usucă la soare şi le păstrează pentru vremea când vor aveà nevoie să boiască firele de lână în coloarea *galbenă portocalie*. Atunci, pentru a pregătì această coloare, se pun florile acestor plante ca să se plămădească în apă timp de 2-6 ceasuri. După aceasta, florile se scot din apă şi se pun la *înflorit* la soare, unde stau până se usucă bine. Uscate, se pun la fiert. In vremea cât fierb, zeama din vas se împietreşte *cu piatră acră* şi tot atunci se pun şi firele, cari stau după aceasta să fiarbă încă aproape două ore şi jumătate. Firele se scot, se scutură de florile cu cari au fiert şi apoi se spală în flori de *săpunel*, cari fac un fel de spumă ce curăţă oricari pete lăsate de flori pe firele de lână. Firele colorate astfel, au o sumă de întrebuinţări (3).

XXXI. VIŢĂ DE VIE (4).

Viţă de vie şi piatră acră.

Prin unele părţi din Dobrogea, gospodinele fierb *frunză de viţă de vie* până ce capătă un lichid galben; apoi se scot frunzele fierte şi zeama se împietreşte cu *piatră acră*. După aceasta se pun firele de bumbac sau de lână înlăuntru şi se lasă până când capătă coloarea dorită. Procedeul acesta se întrebuinţează mai ales pentru boitul sculelor (5) de

(1) *Hypericum perforatum* L., *Barkhausia foetida* DC.; mai sunt, după Panţu, *op. cit.*, p. 289, încă alte 4 plante cu acest nume.

(2) Panţu, *op. cit.*, p. 192-3: *Odogaci, odagaci, săponel, săponele* (Banat), *săpunariţă, săpunel, săpunul popei* (Munt.), *soponel, soponul calului, Saponaria officinalis* L. Rădăcinile acestei plante, cunoscute sub numele de *ciuin*, sunt întrebuinţate pentru scoaterea petelor din haine».

(3) Moraru, *loc cit.*, p. 197.

(4) Panţu, *op. cit.*, p. 332: *Viţă de vie, acrid, aguridar, aiită* (Maced.), *lăuruscă, levruşcă, răuruscă, vie, vie sălbatică, viţă, viţă sălbatică, Vitis vinifera* L.

(5) *Scul* sau *tènchiu*.

bumbac (1). In comuna Zorleni-Tutova încă se boiesc sculele întocmai cum s'a aratat mai sus (2).

XXXII. URZICĂ (3).

1. Urzică, piatră acră şi borş.

Prin jud. Tutova se sapă rădăcinele de *urzică*, vara, se spală ca să nu aibă pământ de loc, se pisează cu un lemn ca să se fărâme, câtvà, într'un căuş, şi apoi se pun la fiert în *borş* proaspăt. După ce se capătă zeama colorată, se lasă de se răceşte bine sau se *vânlură* dintr'un vas în altul, până ce se răcoreşte şi apoi se împietreşte cu *piatră acră*. După ce zeama s'a răcorit, se pun într'însa sculele ce urmează să se coloreze, o zi sau şi mai multe, până când firele dobândesc coloarea galbenă (4).

2. Urzică, zăr şi piatră acră.

Prin jud. Suceava se culeg *frunzele tinere de urzică* şi sè fierb bine de verzi, până când se crede că zeama este îndestul de colorată, şi se scufundă într'însa pentru a se îngălbenì sculele, cari mai întâiu au fost împietrite în *zăr şi piatră acră* (5).

XXXIII. TĂTĂIŞ (6).

Tătăiş şi piatră acră.

Prin Bucovina se culege din vreme florile acestei plante şi la nevoie se fierb. Zeama ei se scurge într'alt vas unde

---

(1) Salviu, *loc cit.*, p. 278.

(2) Culegere dela baba Ţonoaie.

(3) Panţu, *op. cit: Urzică, urzică mare, urzică de pădure, Urtica dioica* L.

(4) Culegere din Vizureni-Ciortoloni.

(5) Culegere din Bogdăneşti-Suceava, dela Ana Cârlănescu.

(6) Panţu, *op. cit.*, p. 296: *Tătăiş, punga babii, tătăişe* (Banat), *Pulicaria dysenterica* Gaertn., *Inula dysenterica* L. Probabil însă ca plantă tinctorială este cea numită la p. 13: *Aurată. mărgărită* (Munt.), *ochiul boului* (Trans.) *roman*, (Trans). *romoniţă mare, tătăişe* (Bucov.), *tătăişi, Leucanthemum vulgare* Lamk., *Crysanthemum Leucanthemum* L.

se împietreşte cu *piatră acră* pisată. In acest lichid se pun firele de cânepă toarsă, in sau sculele de bumbac, ca să dobândească o coloare galbenă ca alămâia (1).

XXXIV. LUŞTE (2).

Luşte şi piatră acră.

Prin jud. Suceava, se strâng multe *luşte*, cari se fierb de verzi, cu tot, cu floare şi frunze, într'o căldare spoită. Zeama, ca să se vadă de este sau nu potrivită, se tot cearcă cu o cârpă din când în când. Dacă coloarea este gata, în zeama dobândită se pun sculele, cari mai înainte au fost împietrite şi astfel se lasă până când se îngălbenesc îndeajuns. După aceasta se clătesc în apă curată şi se pun la uscat (3).

Prin jud. Tecuciu această plantă se numeşte *clopoţei* (4).

XXXV. SALBĂ MOALE (5).

Prin judeţul Tecuciu unele gospodine dobândiau mai demult coloarea galbenă folosind pentru aceasta coaja de *salbă moale*, atât pentru lână cât şi pentru ouă (6).

XXXVI. SCUMPIE (7).

Scumpie şi piatră acră.

Dobândirea coloarii galbene din aceste substanţe este foarte bine cunoscută şi practicată prin jud. Covurlui. Se ieau

---

(1) Marian, *Cromatica*, p. 24.

(2) Panţu, *op. cit.*, p. 112: *Ghiocei bogaţi, cocoşei, gheocei, gheocei bogaţi, gheocei mari, ghiocei mari, luşte, noduţe, omătuţe, peleşei, Leucojum aestivum* L., var. *Leucojum vernum* L.

(3) Impărt. de Aglaia Mitocariu, Bogdăneşti-Suceava.

(4) Ca şi in jud. Tutova.

(5) Panţu, *op. cit.*, p. 249: *Evonymus latifolius* Scop. Probabil că acest arbust e tinctorial. Numele îl mai poartă şi *Evonymus europaeus* L. şi *Rhamnus catharrtica* L.

(6) Impărt. de d-nii St. Crăciun, S. Dimoftache şi Irimia Grozavu din târgul Nicoreşti.

(7) Panţu, *op. cit.*, p. 262: *Scumpie, scumpină, Rhus Cotinus* L., *Cotinus Coggygria* Scop. «Scoarţa acestui arbust este intrebuinţată la tăbăcitul pieilor».

bețe de *scumpie* și se cojesc de coajă; apoi se taie bucățețele-bucățele, se pun la fiert și se fierb până se capătă o coloare galbenă frumoasă. In zeama astfel căpătată, se pune *piatră acră* ca să se împietrească și apoi se pun firele, cari se lasă până se colorează bine (1).

XXXVII. SCUMPIE, CÂRMÂZ (2) BAȚACHINĂ (3).

Scumpie, cârmâz, bațachină, tirigie și apă tare.

Galbenul ruginos din aceste substanțe se capătă prin jud. R.-Sărat în chipul următor: se ieau 50 dramuri *cârmâz*, 6 dramuri *bațachină* și 8 dramuri *tirigie* (pătura subțire ce se depune pe doagele vaselor cu vin roșu) și o litră *apă tare* la ocaua de fire. Din aceste toate se face o coloare *roșie naramzată*. Dacă acum se iea o litră lemn de scumpie, puțin cârmâz și o litră *apă tare* la ocaua de fire, și dacă «se pune scumpia și cârmâzul în apa rămasă de la roșul naramzat, se fierbe, și după ce se pune în apă tare, se bagă firele și se fierb până ce apa a rămas incoloră», se capătă coloarea voită (4).

XXXVIII. BUMBIȘOR (5).

Bumbișor și piatră acră.

Prin Bucovina, pe vremea când înflorește această plantă, gospodinile merg și-i culeg floarea pe care o pun de-o usucă cu încetul, la umbră, și o păstrează pentru timpul când le va trebuì la boit. Atunci ieau aceste flori, le fierb bine într'un vas curat, și când lichidul este numai bun, se pun într'însul sculele de lână sau de bumbac. Acestea însă trebue să fie mai dinainte împietrite în apă caldă în care s'a topit

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 277.

(2) Panțu, *op. cit.*, p. 48; *Cârmâz, cârmâz vegetal, rumeioară, rumenioară, Phytolacca decandra* L.; sucul roșu închis al fructelor se întrebuințează pentru colorarea vinurilor, etc.» Numai dacă nu cumvà aici nu se întrebuințează o substanță minerală.

(3) Pe-alocuri se aude și vorba *pațachină*.

(4) Rizescu, *loc. cit.*, p. 219.

(5) Panțu, *op. cit.*, p. 99: *Floare de perină* (Trans.). *bumbișor* (Bucov.), *buba în cap* (Bucov.), *iarbă de perină*, *Anthemis tinctoria* L. Intrebuințată de poporul nostru spre a colorà în galben.

piatră acră. Vasul, astfel cu gălbinele şi fire, se pune pe lângă foc şi se lasă acolo până când coloarea se prinde bine. Gospodina are însă grijă ca din când în când să întoarcă firele, adică să le amestece c'un băţ, să vină şi altele în partea de către foc. Cu prilejul mestecării, şi zeama colorată capătă o temperatură deopotrivă (1).

XXXIX. ŞOFRAN (2).

Şofran şi o împietreală.

Prin jud. Suceava se strâng *măciuliile de şofran* înflorit, se lasă de se usucă la umbră, şi pe urmă se fierb ca şi droghiţa. Când zeama e gata, se pun sculele,—mai ales cele de lână,—după ce mai întâiu au fost împietrite. Apoi se lasă până se colorează, după voinţă (3).

Coloarea galbenă se obţine din şofran şi în jud. Putna (4) şi Dolj (5). De bună samă însă că într'o măsură mai mică. Procedeiele nu le-am putut dobândì.

XL. PĂSTRĂV (6).

Păstrăv de nuc şi piatră acră.

Prin jud. Tecuciu, câteodată, şi numai în vechime, se dobândià coloarea galbenă din buretele acesta, care se rupeà de pe nuc, se sfâşià în bucăţi şi apoi se puneà la foc în apă curată. După ce apa se prefăceà într'o zeamă gălbuie, se scoteà buretele acesta. iar zeama se împietrià cu *piatră acră*, vârîndu-se apoi sculele de bumbac şi cânepă, mai ales, înlăuntru. Vasul umplut, se puneà la fiert şi se fierbeà până

(1) Culegere din Vîcovul de sus. împărt. de d-l P. Cârstean.

(2) Panţu, *op. cit.*, p. 271 2: *Sofrănaş, şofran. şofran neadevărat. şofrănel, Carthamus tinctorius L.* «Florile constituesc un product tinctorial întrebuinţat pentru a vopsi în galben şi pentru a falşificà şofranul».

(3) Culegere din com. Bogdăneşti.

(4) Balaban. *loc. cit.*, p. 266.

(5) Şt. St. Tuţescu şi P. Danilescu, *Monografia comunii Catanele*, p. 48. – N. Păsculescu, *Lit. pop. rom.*, p. 375.

(6) Panţu. *op. cit.*, p 32: *Burete de nuc. păstràv, păstrăv de nuc. Polyporus squamosus* Fr., *Boletus squamosus* Huds, *Boletus Juglandis* Schaef.

ce sculele se colorau în galben. După ce se colorau, se luau de pe foc, se puneau la răcoare şi se lăsau acolo până se puteà umblà cu mâna în vas. Atunci se frecau bine firele şi apoi scoţindu-se, se storceau şi se puneau la uscat. Galbenul acesta era foarte trainic. Astăzi însă din pricina răririi nucilor, bureţii aceştia nu se mai găsesc în aşa de mare câtime, iar cari se găsesc, se mânâncă de oameni (1).

XLI. ŞOLDEALĂ (2).

1. Şoldeală şi piatră acră.

Şoldeala se mai chiamă şi *soldeală*, *şuldeală*, *suldeală*, *julgheală*, *jugheală*, *şordeală*, *joldeală*, *jolteală* sau *gălbănări* (3).

Pentru a pregăti galbenul foarte frumos din această plantă, i se ieau frunzele şi trunchiul, se fierb bine în apă, se strecoară apoi zeama, dându-se buruienile afară, şi se împietreşte cu *piatră acră*. După aceasta se pun firele în lichidul galben şi se fierb din nou, mestecându-se repede. «Dintre toate plantele întrebuinţate la boit galben, nici una nu dă o coloare mai frumoasă ca şoldeala. Procedeul e necunoscut acum şi [deci], nu se mai practică» (4). Tot cam astfel se dobândeşte galbenul şi prin jud. Putna şi Suceava. Piatra acră se pune după ce lichidul s'a răcit. După fiert, firele se scot şi au o coloare galbenă frumoasă (5). Tot cam astfel se dobândeşte şi astăzi galbenul, şi prin jud. Suceava şi Putna. Prin jud. Suceava joldeala se pune la *moiu* în apă unde stă o noapte şi numai după aceasta se aşează la fiert. Când se pune *piatră acră* mărunt pisată, zeama cărămizie se *corăsleşte*, căpătând o înfăţişare *galbenă lăptoasă*. Prin jud.

---

(1) Culegere din com. Brăhăşeşti.

(2) Nu se află în Panţu, *op cit.*; probabil că e *Tenacetum Vulgare*. L., numită *vetrice*, *buruiană de ceas rău*, *fericeà*, *măruncă neagră*, *vetriceà*, *vitriţă* (Panţu, *op. cit.*, p. 327).

(3) Culegere din Mânăstireni-Botoşani: *Jolteală* sau *gălbănari*. buruieni cari, fierte, dau coloarea galbenă.

(4) Pentru jud. Covurluiu, Salviu, *op. cit.*. p. 278.

Putna, piatra acră se pune după ce lichidul s'a răcit. După fiert, firele se scot şi au o «coloare galbenă frumoasă» (1).

2. Şoldeală, zăr şi piatră acră.

Prin județul Suceava se fierbe *şoldeala* cu hluj cu tot, într'o căldare spoită ori o oală curată şi smălţuită, adăogându-se apă când se vede că a scăzut. In acest timp apa din vase se face galbenă. Pentru a vedeà de-i bună pentru boit, se încearcă cu o cârpă curată. Dacă-i prea închisă, se mai adaogă apă; dacă-i prea deschisă, se mai fierbe. Când boiaua este numai bine potrivită, se pun în ea sculele de lână sau bucii de cânepă ce urmează a se boi. Aceste lucruri trebuesc mai întâiu să stea în *zăr împietrit* cu *piatră acră*, de unde se scot şi se usucă bine, înainte de a se vârî în gălbenele. În zeama aceasta, care este ferbinte, lucrurile stau până la trei ceasuri, când boiaua se prinde bine de ele. Dacă coloarea n'a ieşit frumoasă, *lânețele* se usucă şi colorarea lor se mai repetă odată. Dacă au ieşit frumoase, se clătesc în apă curată şi apoi se pun la uscare (2).

XLII. ŞOLDEALĂ ŞI SCUMPIE.

Şoldeală, lemn de scumpie şi apă tare.

Prin județul R.-Sărat se dobândeşte în chipul următor coloarea galbenă limonie din aceste substanțe: se iea de fiecare ocă de fire, o litră de *şoldeală*, una de *scumpie* şi puțină *apă tare*. Apa tare se pune în vasul în care se pregăteşte boiala, numai după ce scumpia şi şoldeala au fiert bine. Apoi se pun înlăuntru şi firele şi totul se fierbe până când lichidul din vas rămâne incolor. Atunci se scot firele şi se usucă (3).

---

(1) Balaban, *loc. cit.*, p. 265.
(2) Culelegere din com. Râşca, jud. Suceava.
(3) Rizescu *loc. cit.*, p. 218.

XLIII. PĂPĂDIE (1).

«Din păpădie, care se mai numeşte prin judeţul Tutova şi *ouăle găinilor*, se dobândeşte o zeamă bună pentru coloarea galbenă, săpând-o şi fierbând-o cu rădăcină, cu tot (1)».

XLIV. ŞOLDEALĂ ŞI CÂRMÂZ.

1. Şoldeală, cârmâz şi spirt.

Prin jud. Covurluiu coloarea galbenă portocalie sau *aurie*, se dobândeşte din aceste substanţe în chipul următor: *şoldeala* se fierbe în apă până ce aceasta se îngălbeneşte; apa aceasta se strecoară şi în lichid se toarnă puţin *cârmâz pisat* şi plămădit mai înainte în *spirt* sau *rachiu*. In zeamă se fierb firele până ce dobândesc coloarea frumoasă.

2. Şoldeală, cârmâz, apă tare şi cositor.

Aceeaş coloare şi tot prin aceleaşi părţi, din substanţele pomenite, se capătă astfel: se fierbe bine *şoldeala* în apă, apoi se pune 50 dr. *apă tare* cu *cositor* topit şi puţin *cârmâz* (3). Totul se amestecă bine, se pun firele şi mestecatul urmează repede. «Preparaţia de cositor cu apă tare trebueşte se fie pregătită cu 24 ore înainte în modul următor: se topeşte cositorul într'un hârb de ceaun şi apoi se iea cu o lingură şi se aruncă pe un fund de tingire unde se solidifică luând formă de foaie subţire; apoi se taie în bucăţi mici cu foarfecele, se pune într'o sticlă şi peste el se toarnă apă tare, 50 dr. apă tare la 10 dr. cositor. Apa tare trebue să fie diluată în apă ordinară: o litră apă ordinară la 50 dr. apă tare. Amestecul de apă tare şi cositor se *bate* pe urmă bine şi se lasă să stea 24 de ore» (4).

(1) Panţu, *op. cit.*, p. 203; *Păpădie, curul găinii, lilicea nipărticlii* (Maced.). *papadea* (Trans.), *papalungă* (Trans.), *părăsita găinilor*, *Taraxacum officinale* Wigg., *Leontodon Taraxacum* L.

(2) Culegere din Bârlad.

(3) Prin jud. Tecuciu, sub numele de *cârmâz* se înţeleg substanţele colorante cu înfăţişarea bulgărilor cristalizaţi.

(4) Pentru amândouă punctele, Salviu. *loc. cit.*, p. 278-9.

XLIV. BRĂNDUŞĂ (1).

Brănduşă şi piatră acră.

Prin jud. Tecuciu, pentru a se dobândi o coloare *galbenă opărilă*, adecă galbenă deschisă, pentru bumbacul ce se întrebuinţă odată la tesutul vrâstelor şi florilor de pe ştergare, se culegeau multe flori de brânduşe, se fierbiau până ce se căpătă o coloare *maslinie* (2) şi apoi acolo se puneă ca să stea la căldură o zi sau o noapte sculele de bumbac, după care se scoteau, se spălau în apă rece şi se puneau la uscare.

XLV. BROBINŢAR (3).

1. Brobinţar şi apă tare.

Prin jud. Dolj se culeg *brobinţele* de *brobinţar* pe vremea când acestea sunt mai mult necoapte; ele se păstrează în pungi mari de pânză la uscăciune, iar când este nevoie să se facă din ele coloarea galbenă, se pisează în piuliţe, însă numai cât se sfarmă în două, trei bucăţi. După aceasta se fierb până îşi lasă toată gălbeneala şi în zeama ce iese, se pune *chisap* (apă tare), ca o lingură de masă la vadra de apă. Chisapul plămădeşte şi limpezeşte coloarea. In urmă se pun firele şi se fierb puţin, până când prind coloarea.

2. Brobinţar şi piatră acră.

Culoarea se pregăteşte şi văpsitul se face întocmai ca şi la punctul 1, cu deosebire că fiertul firelor în lichidul dobândit se face mai mult (4).

---

(1) Panţu, *op. cit.*, p. 271: *Şofran vărgat, brânduşă, brânduşă albă, brânduşă mică, Crocus reticulatus* M. Bieb., *Crocus variegatus*, Happe et Hornsch.

(2) Culegere din com. Buciumeni, împărt. de d-l I. Pârvulescu.

(3) Nu se află in Panţu, *op. cit.*

(4) Barzeanu, *loc. cit.*, 234.

XLVI.—PAIE DE OVĂS (ORZ, GRÂU).

Paie de ovăs (orz, grâu), şi calacan.

Se fierb paiele de *ovăs, orz* sau *grâu* iar în zeamă se pune *calacan*. In această boià se bagă sculele de bumbac şi se ţin 3-4 ceasuri, când se scot şi se pun la uscare (1).

XLVII. SDREVIŢ (2) şi MESTEACĂN.

1. Sdreviţ, mesteacăn şi piatră acră.

Prin jud. Suceava se culege *sdreviţul*, se usucă şi se face praf, frecându-se în mâni. Acest praf se aşează într'un vas curat la olaltă cu frunze galbene de *mesteacăn* ce cad toamna. Lâneţele ce urmează să se boiască, se pun în zeama ce se produce şi aici stau o zi întreagă, până când se capătă coloarea galbenă închisă, portocalie sau naramgie. Firele se vâră şi se scot de mai multe ori; când urmează să se pună pentru cea din urmă dată, se pun într'o apă călduţă, în care s'a topit *piatră acră*, şi asfel se isprăveşte.

2. Sdreviţ, mesteacăn şi zăr.

Tot în părţile arătate, coloarea *alămâie* sau galbenă deschisă se capătă ca şi la punctul 1, cu deosebire că sculele de lână, înainte de a se vârî în gălbinele, se împietresc în *zăr de vacă*, ne mai făcându-se prin urmare o altă împietrire în gălbinele sau în apă (3).

XLVIII. ŞERPET (4).

Şerpet şi piatră acră.

Se culeg florile de *şerpet* sau *şărpânţă* cu cotoarele lor şi se fierb bine în vase curate, până se capătă coloarea gal-

(1) Culegere din com. Zorleni, jud. Tutova.

(2) *Sdreviţul* nu-l aflăm în Panţu, *op. cit.*

(3) Culegere dela Aglaia Mitocariu, com. Bogdăneşti.

(4) Panţu, *op. cit.*, p. 126: *Iarbă de şoaldină, buruiană de trânji, oloisă, şărpariţa, şărpânţă, şoaldină, şupariţă, trânjin, Sedum acre* L.

benă. In apă se pune apoi *piatră acră*, cam 50 gr. la 10 litri de apă. Lichidul se amestecă și apoi se lasă ca să se limpezească. Firele se pun în apă (zeamă) și se fierb cam o oră, până când se prinde bine boiala (1).

XLIX. ZĂRDICEAFĂ.

Găsim pomenire că prin jud. Mehedinți se întrebuință odată rădăcina acestei plante pentru pregătirea coloarii galbene (2). De bună samă că avem a face cu planta. *Curcuma longa* L., numită prin jud, Ialomița și *zerdiceà*. Praful extras din această plantă exotică este cunoscut de popor sub numele de *șofran măcinat.*

1. Zărdiceafă și piatră acră.

Prin jud Tutova se pune apa la foc într'un vas smălțuit sau de sticlă, și când începe să fiarbă, i se toarnă *zărdiceafă*, atâta, ca să se formeze o coloare ca cea a oțetului de vin alb. După ce dă în fiert, se pun firele de lână sau de bumbac, se țin puțin și apoi se scot și se usucă. După aceasta se moaie în apă caldă, împietrită cu *piatră acră*, după care se usucă din nou (3).

2. Zărdiceafă și leșie.

Intocmai ca la punctul 1, se poate dobândì un portocaliu închis, foarte frumos, dacă, după ce s'au scos firele din boiaua galbenă, se usucă bine și apoi se pun de se moaie, frecându-se bine în palme, într'un vas plin cu *leșie crudă*. Leșia crudă se face turnând apa rece peste cenușă și mestecând de mai multe ori. La urmă se lasă să se limpezească; leșia se scurge într'un vas, unde se pun și firele (4).

---

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 233.
(2) I. Ionescu dela Brad, *Agricultura română în Mehedinți*. 1868, p. 694.
(3) Culegere din Bârlad.
(4) Culegere din com. Țepu, jud. Tecuciu.

L. TILICHIN (1).

Prin jud. Suceava se capătă coloarea galbenă din crenguţele şi scoarţa de *tilipchin* sau *tilipin*, cum se numeşte pe acolo. Chipul cum se scoate coloarea, nu-l cunoaştem. De bună samă că se foloseşte rareori, căci planta este socotită ca fiind veninoasă (2).

LI. CALAICAN.

Calaican, cenuşă şi apă de var.

Prin judeţul Covurluiu «se pisează *calaican*, şi o *parte din el* se pune apoi de se topeşte în apă caldă. Apa caldă trebue să fie în atâta cantitate, în cât să ajungă numai bine pentru înmuiarea sculelor de bumbac ce voim se boim. După ce calaicanul s'a topit în apă caldă, se înmoaie sculele de bumbac, cari după ce au supt toată apa, se scot din vas şi fără a se stoarce aici, de loc, se pun pe vatra caldă unde a ars focul. După ce se mătură vatra de cenuşă, sculele se aşează unul câte unul pe vatră, preserându-se fiecare cu calaican pisat (din cel care ne-a rămas). După ce le-am aşezat pe toate, le acoperim cu *cenuşă* caldă şi le lăsăm acolo până a doua zi. A doua zi stingem *var*, iar zeama cea subţire o scurgem într'un vas (lighian sau albioară) şi apoi scoatem sculele de bumbac din cenuşă. Când le scoatem, observăm că ele s'au făcut verzi. Atunci le scuturăm de cenuşă şi le înmuiem în apă de var, lăsându-le acolo până ce, din verzi, se fac galbene. Dacă soluţiunea de calaican a fost mai densă, şi dacă atunci când le-am aşazat pe vatra caldă le-am presărat cu mai mult calaican, atunci când le punem în apa de var, sculele, în loc de galben curat, se fac portocalii. La urmă se spală în leşie sau apă caldă şi sunt gata. Procedeul acesta se întrebuinţează numai pentru fire de bumbac cari pot fi boite şi după alte procedeuri, dar *ies*, pe când după procedeul acesta, firele de bumbac nu se decolorează nici odată» (3).

---

(1) Panţu, *op. cit.*, p. 309: *Tulichină, cleiţă, chiperul lupului, lemn câinesc, piperul lupului, tilichin, tulcină, tulpin, tulpină, Daphne Mezereum* L.

(2) Culegere de la Baba Antaloaie, din Broşteni-Suceava.

(3) Salviu. *loc. cit.*, p. 279.

LII. BOIA GALBENĂ.

Prin *boià* înțelegem orice soiu de praf sau *surceà galbenă* ce se află în comerț.

1. Boià galbenă și piatră acră.

Prin județul Tecuciu se ieau *surcele*, *ciurcele* sau *ciurcelu/e* galbene dela prăvălii și se spală, ca să se iea o parte de boială de pe ele în apă. Apa aceasta să păstrează. După aceasta se pun în niște */oșli* sau săculețe mici de pânză și se scufundă într'un vas unde se fierb bine. Toată boiala din ele trece în apă prin săculeț. Apa colorată se amestecă cu cea nefiartă de la început. Ea se împietrește cu *piatră acră*, și după topirea aceștia, se pun la fiert și firele. Acestea fierb până la două ceasuri, după care se scot galbene, se clătesc în apă rece și apoi se pun la uscare.

Galbenul acesta iese mai întotdeauna foarte frumos, dar *iese* la soare și vatămă firele, mai ales când sunt de lână (1).

Intocmai astfel se capătă coloarea și prin jud. Prahova (2).

Acelaș galben se află și sub forma de praf, și negustorii speculanți au grija să spună naivilor că el se află extras din lemnul galben. Deci, prin jud. Putna, în lichidul colorat prin lemnul galben, se mai adaugă și prafuri galbene, «ghelblau holțu extract!»(3).

Din jud. Bacău, căpătăm această rețetă, care de altfel este generală: se pune apă la fiert într'un cazan, căldare sau *ceaon*, și când apa începe a da în clocot, punem boiala, «orice fel de boială voim,—boială cumpărată din târg»—, se mestecă bine și se încearcă cu un fir de lână dacă se prinde boiala de el. Dacă se prinde bine, se pune atunci lâna care este, se lasă puțin în apă și apoi se scoate. Se pune într'alt ciubăr cu apă rece în care s'a topit *piatră acră*. Aici se lasă cam un ceas, după care se scoate și se pune la uscat. «Pentru lână, este anume boială de lână, și pentru buci, anume pentru buci». Boitul însă se face tot așà (4).

(1) Culegere din com. Țepu.

(2) Moraru. *loc. cit.*, p. 196.

(3) Balaban, *loc. cit.*, p. 267-8.

(4) Impărt. de d-l D. I. Procopie, stud. teol., com. Ardeoani.

Prin jud. Tutova boiaua aceasta se amestecă mai întâiu într'un pahar de apă şi apoi se toarnă în vasul cel mare unde apa fierbe. Acolo «mesteci vopseaua şi moi lâna, dai vasul jos de pe foc şi-l acoperi cu cevà. Ţii lâna în vopseà 24 de ore, o scoţi, o speli în apă curată şi o pui de se usucă» (1).

2. Boià galbenă şi borş

Boitul se face întocmai cum am arătat la puntul 1, cu deosebire că boiaua se fierbe în *borş*; se înţelege, împietrirea cu piatră acră nu mai este de nevoie.

3. Boià şi moare.

Boiaua se pregăteşte şi boitul se face întocmai ca şi la puntul 2, înlocuind borşul prin *moare* sau *zeamă de varză murată* (2).

4. Boià, piatră acră şi moare sau oţet.

Procedeul cunoscut prin unele părţi din jud. Teleorman pentru «boitul cu vopseli chimice, e mai uşor şi nu cere atâtea zile ca atunci când se folosesc plantele. Pui în căldare fie *apă de ploaie*, fie zeamă de varză. Când începe să facă *năsturei* apa, îi pui *piatră acră* (o mână pentru *jurubiţe* de-o velinţă) şi întăreşti focul ca să dea zeama în clocote. Atunci arunci *văpseà galbenă*, mai multă ori mai puţină (Trebue ştiut că văpseaua galbenă se pune la orice coloare am vroì să avem). Amestecându-se bine văpseaua, pui jurubiţele în căldare, atâtea câte au loc, şi după puţină fierbere, le dai jos, ţinându-le în căldare cam cât îi trebue unei pâini să se coacă. Le storci de zeamă şi le dai la vânt, atârnându-le pe frânghie sau pe gard. Zeama o pui la foc, şi când se ridică năsturei, adaogi vopseaua pe care' vrai s'o capeţi şi care vopseâ a fost plămădită de mai înainte, fie în oţet, fie

(1) Culegere din com. Costeşti, impărt. de d-ra Maria I. Mircea.

(2) Culegere din com. Popeşti. jud. R.-Sărat.—Culegere din com. Ardeoani, jud. Bacău, împărt. de d-l D. I. Procopie.—Culegere din com. Costeşti jud. Tutova, împărt. de d-ra Maria I. Mircea.

în zeamă de varză. Când fierbe bine zeama, pui din nou jurubițele în căldare, și dând căldarea jos după o oră, două, le scoți, le storci bine, le usuci la soare și le ai gata pentru țesut» (1).

5. Boià și săricică.

«Se pun 6 dr. *analină* la o ocà de lână, se fierbe cu apă limpede, până prinde bine coloarea și apoi se pun și 3 dramari *săricică* (sare de alămâie) la ocà, după care se mai fierbe puțin și apoi [materia] se scoate, se spală în apă rece și se pune la uscat. Acum e gata și se primește de ocà de lână (fire), un leu, douăzeci bani, plată».

Metoda aceasta se folosește și pentru colorile: albastră, verde, lilà, trandafiriu și portocaliu (2).

6. Boià și apă tare.

Prin jud. Suceava, în boiaua galbenă — praf — topită în apă, se pune *apă tare*. Procedeul e acel de la punctul 1. Sculele ori lâna boită cu prafuri galbene și apă tare le găsim mai mult la boiangițele din târguri; gospodinile nu prea practică acest procedeu căci le provoacă tusă iar apa tare arde firele (3).

LIII. LAPTE.

Un galben spălăcit pentru bumbac, se capătă fierbând sculele în lapte dulce (4).

LIV. URINĂ

Sculele de bumbac sau de burangic se fierb pentru a se îngălbeni în urină de vită cornută (5).

---

(1) Impărt. de păr. Fl. A. Drăghici, com. Principele Ferdinand.
(2) Balaban. *loc. cit.* p. 268.
(3) Culegere de la Aglaia Mitocariu, din com. Bogdănești.
(4) Culegere de la Elena Lupescu, din Zorleni-Tutova.
(5) Idem.

LV. NISIP.

Nisip şi piatră acră

Unele gospodine îngălbenesc firele în apă în care au stat câtva timp 2—3 ocale de nisip. Apa se fierbe 2—3 ceasuri, în ea se pune piatră acră şi apoi se moaie firele. Coloarea ce se capătă e galbenă ruginie spălăcită (1).

INSEMNĂRI DE SFÂRŞIT.

1. De multe ori galbenul nu-i o coloare definitivă; el slujeşte ca fundament la alte colori; deci n'are nevoie să fie pregătit aşà de frumos. De aceea se mai face şi din *măcieş* (păducel), *păr pădureţ*, *scoruş* ş. a.

2. *Portocaliul* se poate dobândì din unele colori galbene alămâi, muind acele scule în leşie (2).

(1) Culegere de la Aglaia Mitocariu din com. Bogdăneşti, jud. Suceava.
(2) Lupescu şi Teodorescu, *loc. cit.*, p. 253.

CAPITOLUL II

COLOAREA ALBASTRA PENTRU FIRE

I. LULACHIU.

Lulachiul se mai cheamă şi *lolachiu, liliachiu, piatră de brâie, piatră albastră, vineţeală, piatră de albastru* sau *piatră de fote.*

1. Lulachiu şi piatră acră.

Aproape pretutindeni se fierbe apa şi apoi într'însa se pune *piatră acră pisată*. Când şi aceasta s'a topit, se pune *lulachiul*, şi când lichidul s'a înălbăstrit bine, se pun şi firele, cari se fierb foarte bine până ce au dobândit o coloare albastră (1).

2. Lulachiu şi leşie.

Prin jud. Prahova se fierbe apă curată sau de ploaie şi se toarnă într'un vas de lemn (ciubăr, putină) peste *cenuşă*, ca să se facă leşie, o zi şi o noapte. Ca să se vadă dacă leşia este tare, se pune deasupra un *ou*; dacă oul stă deasupra, leşia este bună; după aceasta se pune în leşie (scursă, credem, într'alt vas) ca să se disolve, *piatră albastră* (lulachiu) iarăş vreme de o zi şi o noapte şi în sfârşit iarăş tot atâta stau în aceste *albăstrele*, lucrurile ce urmează să se coloreze (2).

Prin jud. Dolj «la coloarea albastră se observă următoa-

(1) Culegere din jud Ilfov Prahova şi Vaslui. Vezi şi Rizescu, *loc. cit.*, p. 219-220: «firele... se fierb până ce apa rămâne incoloră».

(2) Moraru, *loc. cit.*, p. 203-204.

rele reguli generale: Lulachiul ce trebue să se pună în lichidul de albastru, nu se aruncă liber în formă de praf sau altfel mărunţit, ci se pune într'o pungă de pânză care stă legată cu baieri de toartele sau urechile căldării, şi punga atârnă în albastru; apoi din când în când se freacă pânza cu lulachiul, să se distribue în tot vasul, bine descompus, prin păreţii pungii». Dacă s'ar aruncă pisat, se aşează globurêle de lulachiu pe materie şi unde zace acel globurel, iese mai albastră şi deci pătată materia.

Materiile stau trei zile în albastru, apoi se scot şi se usucă la soare într'o zi; după aceea iarăş se bagă în albastru o zi şi o noapte şi iar se usucă într'o zi; dacă nu a prins bine coloare, se înmoaie pentru a treia oară, când şi firele se spală şi se usucă. Mai anevoioasă este pregătirea *leşiei*, care se face astfel: «se pune cenuşă de lemne. arsă din nou şi cernută într'un coş de nuele (1) peste care se toarnă apă fierbinte, iar apa se scurge prin cenuşă în deosebit vas, în care voim să colorăm. In lipsă de vase de pământ, luăm şi vase de aramă, fier, tuciu, ş. a. După ce se pune leşie în acest vas, punem într'însul boabe de *făsui* (fasole) puţin prăjite la foc şi grăunţe de *usturoiu* copt în foc. spre a grăbi descompunerea apei *(sic)* sau leşiei. Şi aşà, vasul fiind acoperit, se lasă 10–15 zile la căldură de odaie sau la căldura naturală a verii. Când leşia începe a aveà o odoare neplăcută, atunci se freacă lulachiul în leşie, care o face albastră. Astfel fiind preparată. se introduce în coloarė materiile, de lână şi sculurile de bumbac, cari se lasă până când prind coloarea»' (2).

3. Lulachiu, leşie şi piatră acră.

Se moaie în leşie *lulachiu* pus într'o cârpă, şi după ce s'a înălbăstrit bine, se pun firele şi se lasă să stea două zile. amestecându-le din când în când. După trecerea acestor două zile, se scot şi se usucă, iar apoi se pun în apă caldă, în care s'a topit *piatră acră,* urmând apoi o nouă uscare. In urmă se pun din nou în leşie, în lulachiu, şi se mai ţin o zi.

(1) Ca să nu se strecoare cărbuni.
(2) Barzeanu, *loc cit.*, p. 231-2.

după care se scot, se spală şi se usucă. Dacă firele nu-s îndestul boite, se mai pun o zi în leşie cu lulachiu, şi se ţin la căldură (1).

4. Lulachiu şi usuc.

Procedeul este practicat aproape în toată ţara. Se iea *usuc*, adecă zoaie, apă *şâclită,* în care s'au spălat lânile de pe oi pentru întâia dată, şi se pune într'un vas. Acolo se pune *lulachiul*, întâiu în cârpă, ca să se topească cu încetul. Când gospodina crede că albăstreala aceasta este îndestul de *făcută*, pune sculele de lână şi le ţine acolo cam o zi şi jumătate, când le scoate, le spală şi le pune la uscare.

Dacă coloarea n'a fost bine nimerită, sculele se mai pun odată. Dizolvarea lulachiului în usuc trebue să se facă la căldură (2).

Mai de demult, şi poate că chiar şi astăzi, prin unele părţi din Bucovina, în *sucul* de lână se freacă *piatră albastră* şi se lasă trei zile, după care, în *albăstrèlele* ce se formează, se pun lâneţurile, unde stau iarăş trei zile. In fiecare zi firele se freacă în mâni. După acestă vreme, firele se scot şi se întind ca să se usuce la soare. Dacă înălbăstrirea nu s'a făcut bine, lucrul se mai repetă odată (3).

5. Lulachiu, piatră acră şi urină.

Şi acest procedeu este cunoscut pretutindeni: Prin jud. Suceava se leagă lulachiul într'o cârpă şi se aruncă într'un vas spurcat şi în acel vas se urinează gospodina aproape o săptămână, până ce vasul se umple. Când vasul s'a umplut, se amestecă bine coloarea şi apoi înlăuntru se pun sculele unde se lasă două zile. După trecerea acestui timp, se scot de acolo şi se pun la uscat, urmându-se operaţiunea de mai multe ori, până ce lucrurile s'au boit frumos. La

(1) Ca să nu se strecoare cărbuni.

(2) Culegere din Vicovul de sus, Bucovina, comunic. de d-l P. Cârstean.—Lupescu, Teodorescu. *loc. cit*, p. 257 — Rizescu, *loc. cit.*, p. 219.—Culegere din com. Ţepu-Tecuciu.—Culegere şi din com. Costeşti, jud. Argeş

(3) Marian, *Cromatica*, p. 24—25.

urmă, se spală cu apă rece şi se împietresc în apă caldă. Câte odată se întrebuinţează şi *urină de bou.*

Prin jud. R.-Sărat şi Covurluiu se crede, că deşi procedeul acesta cere vase mari spurcate, dă coloare bună şi trainică bumbacului, şi de aceea se întrebuinţează (1).

6. Lulachiu şi borş.

Prin jud. Putna se pregăteşte coloarea întocmai ca şi la punctul 4. *Borşul* trebue se fie căldicel atunci când se disolvă într'însul *lulachiul* pus în petică. Colorarea se repetă până ce coloarea s'a prins bine de fire (2).

Procedeul se cunoaşte şi prin jud. Suceava (3).

Prin Bucovina, *borşul* se pune la foc şi când începe să se încălzească, se adaugă cu o găoace de nucă *piatră de brâie*, iar când amestecul acesta începe să fiarbă, se pun şi sculele. După fierbere urmează uscarea (4).

7. Lulachiu, usuc şi leşie.

Prin jud. Prahova, pentru a pregăti coloarea albastră din aceste substanţe, se iea *usucul* şi se toarnă într'un vas de lemn care are pusă pe fund *cenuşă.* Usucul se toarnă fiind fierbinte, şi în urmă se pune şi *lulachiul* numit şi *piatră albastră, piatră de fote* sau *albastru de Prusia.* Astfel se lasă amestecul acesta trei zile, ca să se plămădească bine. Firele se pun numai după aceasta; aici se lasă să stea o zi şi o noapte, când se scot şi se usucă. Dacă coloarea nu este cea dorită, se mai pun odată. «In această preparaţiune se introduc firele de lână, din cari se fac fote albastre, vărgi albastre la fote, velinţe, cadrilaturi, brâne şi altele» (5).

Prin jud Dolj, «în *usuc,* după ce s'a pus în căldare, se pune *cenuşă* de lemn bine arsă, sau chiar *spuză* de foc; apoi

---

(1) Comunic. de N. I. Munteanu, com. Balinteşti. Lupescu şi Teodorescu, *loc. cit.*, p. 255.—Barzeanu, *loc cit*, p. 232.

(2) Comunic. de d-l Gh. Mândru din Căpoteşti-Baloteşti.

(3) Impărt. de Aglaia P. Mitocariu, com. Bogdăneşti.

(4) Marian. *Cromatica*, p. 27.

(5) Moraru, *loc. cit.*, p. 203.

se strecoară această leşie, în vasul pregătit de albastru; se pune *fasolă* arsă şi *usturoiu* copt, pentru a grăbì descompunerea leşiei, şi aşà se lasă 7—10 zile la căldură de odaie sau afară la soare, până se împute, după care se freacă lulachiul şi apoi se introduc materiile de colorat albastru» (1).

8. Lulachiu, zăr şi apă tare.

Prin Bucovina se pulverizează *piatră albastră* şi peste ea se toarnă *apă tare*, făcând astfel un amestec ca *grosciorul*. Intr'alt vas se fierbe *zăr* şi în acesta se pune pomenitul amestec şi apoi sculele de lână, unde se poartă cu un beţişor ori cu mâna ca să se moaie bine. După aceasta se scot şi se întind la uscare. Operaţia se repetă, dacă este nevoie (2).

II. LULACHIU ŞI ANIN.

Lulachiu, anin, leşie şi calaican.

Coloarea albastră închisă, se dobândeşte prin jud. Dolj, văpsindu-se mai întâiu firele în albastru cu lulachiu şi leşie, cum am arătat la punctul I. 2. După aceasta se fierbe puţină coajă de *anin* cu prea puţin calaican. In lichidul ce se dobândeşte, se moaie repede materiile făcute albastru, şi apoi se scoate afară, căci dacă s'ar ţine acolo mai mult, ele s'ar înegrì. «Albastrul închis îl prepară ţăranii pentru coloratul găietanilor de lână dela *tuslugi*, iţari, şube, etc.» (3).

III.—LULACHIU ŞI SOPON.

Lulachiu, sopon şi leşie.

Prin Transilvania, şi anume pe Valea Someşului, din substanţele arătate se pregăteşte coloarea albastră în chipul următor: «Pentru un kgr. lână, fierbem o jumătate de oră 6 litri de apă, cu jumătate litru *cenuşă* şi 10 gr. *sopon* de haine. Leşia aceasta preparată o strecurăm într'un vas de pă-

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 232.
(2) Marian, *Cromatica*, p. 26.
(3) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 231—232.

mânt şi o aşăzăm la un loc căldicel. Legăm într'o cârpă *piatră de brâie* de 60—70 fileri şi o punem în leşia respectivă In fiecare zi strângem uşor între degete legătura aceasta în decursul celor 6-7 zile, până când adică s'a dizolvat aşâ, pe încetul, toată piatra. Punem apoi în această văpseală lâna ce voim a colorâ şi o lăsăm iarăş 6—7 zile, învârtind-o bine în fiecare zi odată, de două ori; astfel vom aveà cel mai frumos şi mai trainic albastru» (1).

IV. LULACHIU ŞI SCORŢIŢĂ (2).

Lulachiu, scorţiţă şi borş.

Prin Bucovina se pune în *borşul* căldicel puţină *scorţiţă* şi *piatră albastră* (14--20 gr. la cofa de borş) şi apoi vasul se aşează la soare ca să se *înfloare*. Aici se mestecă veşnic. Nu se face decât o singură înflorire, după care urmează uscarea sculelor la umbră (3).

V. LULACHIU ŞI ŞTEVIE.

Lulachiu, ştevie, piatră acră şi usuc.

«Se iea rădăcină de *ştevie*, se spală bine, apoi se rade ori se taie în bucăţi mici, se pune într'un vas cu apă şi se fierbe bine. Apoi se pune puţină *piatră acră* în vas şi se bagă totul acolo. Se laşă până se prinde coloarea de fire. In timpul acesta, coloarea albastră să fie preparată mai dinainte astfel: se iea *usuc* de oaie (apă cu care se opăreşte lâna de oaie), se pune într'un vas pe foc şi numai se încălzeşte puţin, până se *acreşte*. In timpul când este la încălzit usucul, se iea *vineţeala* (un fel de piatră vânătă), se pune într'un săculeţ de pânză, se pune în usucul de pe foc şi se freacă mereu cu mâna, spre a se topî vineţeala. După aceas-

(1) M. E. Pioraş in *Familia Română*, an. 1908, no 8 - 9, p. 22.

(2) Panţu. *op. cit.*, p. 13: *Băcan, scorţiţă* (Bucov.), *Haematoxylon campechianum* L.

(3) Marian, *Cromatica*, p 25 26.

ta se pune tortul acolo, în vas, şi se ţine cam o zi şi o noapte. Firele se colorează în albastru închis şi nu iese» (1).

VI. LULACHIU ŞI LEMN CÂNESC.

Lulachiu, lemn cânesc şi rachiu.

Se pun şi se fierb *beldii de lemn cânesc*, se scot afară şi în zeama care a ieşit, se pune *piatră acră*, multă, în *rachiu*. După aceasta se pun şi sculele şi se fierb la olaltă, cam jumătate de ceas. Coloarea dobândită este cea *mierie albastră* (2).

VII. SINEALĂ.

1. Sineală şi borş.

Din aceste substanţe se dobândeşte coloarea albastră prin jud. Suceava, după cum am văzut la I. 6 (3).

2. Sineală, borş şi apă tare.

Se pune într'un vas la fiert *borşul*, care are gustul celui ce se foloseşte la mâncare. In acest timp se freacă într'o strachină *sineala* cu dosul lingurii, turnându-se deasupra *apă tare*, însă nu prea multă, căci *ard* torturile. După aceasta se pune sineală în borş şi peste aceste firele ce urmează a se colorà (4).

3. Sineală, zăr şi piatră acră.

Se încălzeşte *zărul* de vacă într'un vas şi apoi se pune *sineală* ca să se dizolve. După ce zărul s'a înălbăstrit frumos, se pun firele cari urmează a se înălbăstrì, preserându-se pe deasupra cu puţină *piatră acră* pisată. Firele se freacă în mâni câtvà timp, după care se lasă ca să stea

(1) Culegere din com. Ceacu, jud. Ialomiţa, împărt. de d-l St. Popescu.
(2) Marian, *Cromatica*, p. 26 27.
(3) Culegere dela Maria I. Grinţescu, Broşteni-Suceava.—Vezi aici. p. 71.
(4) Culegere din Vicovul de sus, Bucovina, împărt. de d-l P. Cârstean.

la căldură o zi şi o noapte. Când se vede că au prins bine coloarea albastră, firele se scot, se spală şi se pun la uscare.

4. Sineală, usuc şi leşie.

Prin jud. Covurluiu se toarnă *usucul* peste *cenuşă* şi se lasă astfel trei zile la loc căldicel; după aceasta se scurge într'alt vas, se pune la foc de se încălzeşte şi în acest amestec de usuc şi leşie călduţă, se pune *sineală* într'o petecuţă, ca să se moaie şi să se scurgă cu încetul sau prin frecarea peticuţii cu sâneală, în mâni. După aceasta se pun firele şi se fierb până ce dobândesc coloarea dorită (1).

In deobşte, dacă se pune sineală pe jumătate sau numai o a treia parte, ca la albastru, se capătă un albastru deschis numit *avaĭu* (2).

Prin jud. Suceava, sineala se leagă într'o cârpă şi se pune într'un vas unde este usuc; acolo se lasă aproape o săptămână. După aceasta se pun firele, se lasă două zile şi apoi se scot şi se pun la uscat. Operaţiunea aceasta se urmează de mai multe ori, până când firele dobândesc o coloare frumoasă (3).

5. Sineală şi leşie.

Prin jud. Putna se fierbe *sineala* de rufe în leşie până ce dă bine în clocote şi apoi se pun firele albe. Pe foc se ţin la fiert cam un ceas. După aceasta se scot, se clătesc şi se pun la uscat (4).

6. Sineală şi leşie, măr şi piatră acră.

După ce firele au dobândit coloarea ca la puntul 5, se moaie în zeamă de măr (zeamă dobândită fierbând coajă de măr) împietrită cu *piatră acră*. Coloarea ce se dobândeşte

(1). Culegere din com. Găneşti.
(2) Salviu, *loc. cit.*, p. 286.
(3) Culegere din com. Broşteni
(4) Culegere din com. Baloteşti.

este foarte frumoasă. Muiarea nu trebuie să ție mult, căci firele se înverzesc (1).

7. Sineală și usuc.

Coloarea se pregătește și coloratul se face întocmai ca și la *lulachiu* și *usuc*, I. 4. Sineala se cumpără în bulgări sau coli de hârtie (2)

8. Sineală, vitriol și piatră acră.

Prin jud. Covurluiu se fierbe mai întâiu apa și într'însa se pune *sineală*, care a fost muiată mai întâiu în *vitriol*. După această se pune *piatră acră* și se mestecă bine ca să se topească, și în urmă se introduc firele, mestecându-se iarăș. Apoi se scot și se usucă. Sineala și vitriolul se pregătesc în proporțiile: 2 dr. sineală la $2^1/_2$dr. vitriol; la o ocă de fire, ajung 10 dr. sineală.

Coloarea *avaie*,—albastră deschisă,—se dobândește la fel, dacă sineala se pune pe jumătate numai, sau chiar și o a treia parte (3).

9. Sineală, usuc, urină și piatră acră.

Dacă, de pildă, gospodina vrea să boiască 5 ocale de lână, iea *sineală* de vr'un leu și *piatră acră* de un leu și jumătate. Se pune într'un vas spurcat *usuc* de oaie, sineală, piatră acră și *urină*. Inainte de a fi puse în căldare, sineala și piatră acră se pisează bine. După aceasta vasul cu aceste amestecuri se pune pe foc moale,—astfel ca să nu fiarbă amestecul, ci numai să stea necontenit aproape fierbinte. După ce se vede că s'au topit sineala și piatra acră, atunci se pune în vas lâna sau lucrurile cari urmează să se boiască. Astfel aceste lucruri se lasă să șadă în vas o zi întreagă; sub vas, în acest timp, trebue să *mijească* un foc

(1) Culegere din com. Baloteşti.
(2) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 254.
(3) Salviu, *loc. cit.*, p. 285–286.

moale. Dupa aceasta se scoate lâna, se spală în leşie căldicică şi se usucă (1)

10. Sineală, potasă, var, urină şi leşie.

Prin jud. Putna se iea *urină* şi se fierbe într'un vas până când se limpezeşte singură şi nu mai face spumă pe deasupra. Când se umflă, se pune urină rece ca să nu dea în foc. Când se crede că a fiert îndeajuns, se dă jos de pe foc şi se lasă să se *aşeze*, adică să se limpezească cam un ceas. In acest timp toate materiile streine mai grele se lasă la fund. In urmă, urina se scurge într'un vas cu binişorul, punând în acest vas puţin praf de *potasă*, iar spre «a o întări—urina—mai tare», se aruncă şi o lingură de *var* nestâns. După aceasta se toarnă *sineală*, care a fost mai întâiu dizolvată în leşie la loc cald timp de 12 ore. Materia care trebue să se pună apoi, se îndeasă bine, ca să cuprindă vopseaua şi se fierbe cam 3 ore, când se scoate la aier din când în când şi iar se pune în vas. La sfârşit se spală şi se usucă. «Această coloare, preparată în urină, e mai durabilă, însă se prepară mai greu» (2).

VIII. SINEALĂ ŞI ŞTEGHIE.

1. Sineală, şteghie, usuc şi piatră acră.

Prin jud. Covurluiu se scot rădăcinile de *şteghie*, se curăţă bine de pământ, se pisează şi rădăcina se fierbe bine. După aceasta se scoate *hostochina* şi zeama se împietreşte cu *piatră acră*. Când şi aceasta s'a topit bine, se pun firele şi se fierb până când se vede că s'au colorat frumos. După ce se scot de aici, se pun la svântat cu încetul şi când s'au uscat bine, se pun în *usuc* de lână, în care s'a disolvat *sineală*. Sineala legată într'o cârpă, a stat în acest usuc 3—4 zile sau chiar şi mai mult, după cât este de cald. Boirea aceasta se face de obiceiu afară, vara, căci usucul şi cu sineala dau un miros urît (3).

(1) Culegere din com. Bogdana, jud. Tutova, comunic. de d-l N. I. Antonovici.
(2) Balaban, *loc. cit.*, p. 267.
(3) Culegere dela d-na Sariţa Dragomir, com. Fârţăneşti.

2. Sineala, şteghie, usuc, leşie şi piatră acră.

Prin jud. Putna «se sapă rădăcina de *şteghie* şi se curăţă de coajă cu cuţitul. Aşà curăţită, se pune într'un vas (ceaun) până ce se umple mai mult de jumătate. Peste această rădăcină se toarnă apă limpede de râu, până ce se acopere bine, trecând de ea în sus cu 10 cm. Apoi se pune ceaunul pe foc şi i se dă foc de fierbe până ce stratul de apă de deasupra rădăcinilor a scăzut, şi rădăcinile s'au făcut albe, adică a ieşit tot sucul din ele. După aceasta se iea ceaunul de pe foc, se scurge zeama din rădăcini într'alt vas şi se lasă de se răceşte. In această zeamă se pune lâna aşezând-o bine ca s'o acopere şi aşà se lasă 12 ore. In acest timp se pregăteşte *usucul* de lână. Acest suc se obţine astfel: lâna se spală în apă fierbinte şi acea apă, în care s'a spalat lâna, e sucul de lână. In acest suc se pune *sineală*, bulgăr, după ce mai întâiu s'a sfărâmat şi legat într'o petecă. Sineala se pune de un franc sau ca o portocală la 4 cofe de apă. Acest suc se fierbe bine şi apoi se lasă de se răcoreşte, după care lâna se scoate din zeama de şteghie, se stoarce şi se pune în sucul de lână unde se lasă 12 ore, după care se mai zoleşte (se freacă în mâni) şi se ridică nestoarsă, punându-se pe o culme, deasupra vasului cu văpseà, la aier şi mai zbicindu-se, se pune din nou în vas, o mai zoleşte şi o mai lasă 6 ore lângă foc, să fie sucul cald, după care iar o zoleşte şi scoate la aier pe culme. Şi aşà se scoate de 3 sau 4 ori, până când văpseaua s'a prins bine şi e frumoasă. Ca să fie durabilă această coloare, să nu se spele sau să-şi piardă frumuseţa ei, se împietreşte, adică se spală lâna în *leşie* tare în care se pune şi puţină *piatră acră*. Apoi se stoarce şi se usucă, după care coloarea e terminată» (1).

IX. VIORELE (2).

Viorele şi piatră acră.

Prin jud. Tutova şi Tecuciu se culeg o mare câtime de

(1) Balaban. *loc. cit.*, p. 259-260.

(2). Panţu, *op. cit.*. p. 330: *Viorele, găurele, ghiorele* (Mold.), *giorele* (Trans.), *viorică* (Mold.), *zambilă* (Oltenia), *zambilă de câmp*, *Scilla bifolia* L.

flori de viorele, cari se desprind numai ele singure, de pe *picioarele* lor. Florile se fierb bine în apă curată, iar zeama se împietreşte, fără a scoate florile fierte. Când se vede că amestecul acesta are o înfăţişare albastră stânjinie, se pun într'însa sculele de lână, dar mai ales de bumbac, cari urmează să se văpsească. Vasul se dă odată în clocot şi apoi se dă jos şi se ţine la răcoare.

Coloarea albastră deschisă care se dobândeşte, slujeşte mai ales la făcutul mijlocurilor de flori la covoare, iar bumbacul se foloseşte în locul arniciului albastru la cusutul cu *pui* (1).

X. BRĂNDUŞĂ.

Brănduşă, zăr şi piatră acră.

Prin jud. Suceava «se culeg florile cele mai tari colorate de brănduşă de toamnă şi de primăvară, se fierb de verzi şi în zeama scursă de resturi, se moaie sculele şi apa se împietreşte.

Pe valea Bistriţii şi prin munţii Sucevii, babele obişnuesc a face împietrirea după ce s'au colorat lânurile şi s'au clătit în apă curată. Numai la galben şi mai ales când se fac ouă în gălbinèle, se împietreşte mai întâiu zeama şi apoi se cufundă în ea ceea ce avem de îngălbenit. Prin Bogdăneşti, Spăcoreşti, Boroaia ş. a., jud. Suceava, mai întâiu se împietresc sculele în *zăr* cu *piatră acră* şi apoi se pun în coloare (2).

XI. BOIA.

1. Boià, borş şi piatră acră.

Aproape pretutindeni se cumpără din târg *boià* sau *anilin* albastru, stânjiniu sau altfel, se plămădeşte în *borş* şi apoi această *plămădire* se toarnă tot în borş călduţ, după ce a fiert; în amestecul acesta, se adaogă şi *piatră acră* şi apoi firele cari fierb până dobândesc coloarea dorită (3).

(1) Comunic. de d-l I. V. Nistor, Praja-Tutova.
(2) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit*, p. 246.
(3) Culegere din com. Docani-Tutova şi Naziru-Brăila.

In jud. Covurlui «când de pildă firele ies prea stânjinii, *înecate*, se presoară *cu cenușă*, după scoatere, iar după 2—3 ore, se spală și se usucă» (1).

2. Boià, apă tare și rachiu.

Prin Bucovina, *boiaua de târg* se pune în apă caldă, după plămădire, și în rachiu, și pentru ca să fie trainică, i se mai adaugă și *apă tare* (2).

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 286.
(2) Voronca, *op. cit.*, p. 1102.

CAPITOLUL III

COLOAREA VERDE PENTRU FIRE

I. RĂCHIŢICĂ.

Răchiţică şi usuc.

Prin jud. Suceava se dobândeşte o coloare verde din zeamă de *răchiţică*, dacă se *făţueşte*, adică se amestecă cu *usuc de lână laie*. Usucul, mai ales de lână laie, se dobândeşte opărind cu *uncrop*,—apă ce începe să fiarbă,— lâna nespălată (1).

II. RĂCHIŢICĂ ŞI ALIOR.

Răchiţică, alior şi piatră acră.

Pomenim numai aceste şire ce ne vin dintr'un sat din jud. Suceava: «Verdele se capătă din fierberea *răchiţicăi* şi *aliorului*, şi *piatră acră*» (2).

III. DROGHIŢĂ.

1. Droghiţă şi borş.

Prin jud. Suceava se foloseşte *droghiţa* cu tot, cu floare şi frunză, după ce mai întâiu a fost culeasă pe vremea când înfloreşte şi apoi a fost uscată la umbră. Pusă într'un vas spoit, droghiţa se fierbe o zi întreagă numai în apă *îndoită* cu *borş*, adăogându-se apă sau apă cu borş, atunci când

(1) Culegere din com. Bogdăneşti.
(2) Comunic. de d-l P. Herescu, învăţ., com Găineşti.

vasul scade. După ce zeama s'a făcut verde, atunci când e «hăt fierbincioară», se pun înlăuntru sculele şi se lasă până la două ore, după care se scot, se usucă la soare şi iar se pun în zeamă verde. Lucrul acesta urmează până când capătă o coloare verde frumoasă. Boiaua aceasta, făcându-se numai vara, zeama se păstrează caldă cât stau firele în ea, expunându-se vasul la soare (1).

Dacă în loc de *lână laie* s'ar pune lână albă, s'ar dobândì un *verde burătăciu*, adică un verde în coloarea buratecului.

2. Droghiţă, borş şi piatră acră.

Tot prin aceste părţi se dobândeşte din substanţele arătate o coloare verde închisă, dacă se boesc ca la puntul 1 sculele de lână laie, până ce se fac frumoase. Când gospodina este mulţumită, împietreşte aceste scule în apă caldă, în care s'a topit *piatră acră* (2).

IV. DROB.

1. Drob (drobuşor) şi borş.

Prin aceleaşi părţi, verdele obişnuit şi verdele burătăciu se pregăteşte şi coloararea se face din aceste substanţe, întocmai ca şi la III. 1, înlocuindu-se droghiţa prin *drob*.

2. Drob, borş şi piatră acră.

Prin aceleaşi locuri, din aceste substanţe se dobândeşte verdele închis întocmai ca la III. 2, înlocuind droghiţa cu *drob* (3).

V. NUC (3) ŞI ANIN.

Frunze de nuc, amente sau coajă de anin şi piatră acră.

Prin judeţul Prahova se fierb *frunzele de nuc* cu *amente* sau *coajă de anin*, se freacă apoi bine între palme, ca să

(1) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit*, p. 245.

(2) *Ibidem.*

(3) *Ibidem* p. 247.

(4) *Juglans regia* L.

iasă din ele toată materia colorantă, şi după ce zeama s'a împietrit în *piatră acră*, se pun firele cari se boesc şi dobândesc o faţă untdelemnie foarte plăcută (1).

VI. DEDEŢEI (2).

Prin judeţul Putna se căpătă mai de mult coloarea verde din *dediţei*. Procedeul însă s'a pierdut (3).

VII. LULACHIU.

1. Lulachiu şi vitriol.

Prin judeţul Romanaţi, mai ales când gospodinile au de vopsit mari cantităţi de lânuri albe, pisează *lulachiul* mărunt şi apoi îl pun cu încetul în apa ce clocoteşte pe foc, mestecând mereu ca să nu se facă gogoloaşe. Când zeama s'a înălbăstrit bine, se dă *tuciul* sau vasul de pe foc şi în el se toarnă cu încetul, cu o lingură, *vitriol*. Indată coloarea albastră din tuciu începe să se schimbe în verde. Vasul se pune din nou pe foc şi se amestecă înainte. În acest timp se încearcă lichidul şi dacă verdele nu este îndestul de pronunţat, se mai pune lulachiu pisat şi la nevoie şi vitriol. Dacă se întâmplă şi nu se mai află, se urmează cu fierberea; astfel coloarea se închide de la sine. Lânurile se pun şi se fierb foarte puţin, sau chiar nu se fierb de loc, dacă lichidul este fierbinte. După colorare se scot şi se usucă. Dacă cumvà coloarea este prea deschisă, se mai pun lânurile odată (4).

Aproape tot astfel se procedează şi prin judeţul Dolj. Peacolo acest «mod de obţinere al verdelui închis se practică mai mult de boiangii şi *boiangeresele* din sate».

Probabil că tot astfel se urmează şi prin judeţul Mehedinţi pentru culoarea verde ca şi pentru *havaiu* şi *fistichiu* (5).

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 191.

(2) Panţu, *op. cit.*, p. 84: *Dediţei, adormiţele, dedeţei, dediţă*, (Bucov.), *dediţe* (Bucov.), *sisinei*, (Banat). *sufleţele, vânturele*, (Banat). *Anemone Pulzatilla* L., *Pulsatila vulgaris* Mill.; „Această plantă o întrebuinţează Româncele noastre la colorat".

(3) Impărt. de d-na Maria I. Ciocârlan, învăţ.. com. Păuneşti.

(4) Culegere din com. Flămânda.

(5) I. Ionescu dela Brad, *Agricultura rom în jud. Mehedinţi*, Buc. 1868, p. 694.

2. Lulachiu, zăr şi piatră acră.

Se pisează *lulachiul* şi se fierbe până la 3 ceasuri cu zăr de vacă, după care se presară şi puţină piatră acră. In urmă se pun şi firele şi se dau în clocot. După aceasta se dă vasul jos, se lasă să se răcorească şi în urmă se ieau firele la frământat în palme. După frământare se lasă în vas la căldură, ca să stea trei zile, după care iar se frământă, se spală şi se usucă. Coloarea ce o capătă firele este cea verde albăstrie spălăcită (1).

Zerul de vacă e mai bun decât cel de oaie, căci înlesneşte dobândirea unei colori mai mândre (2).

VIII. LULACHIU ŞI ŞOLDEALĂ.

1. Lulachiu, şoldeală şi piatră acră.

Prin judeţul R.-Sărat, dacă se iea câte puţin din aceste substanţe şi se fierb bine, dacă apoi se umple cazanul şi în el se bagă firele, se dobândeşte un lichid în care punând lână albă, aceasta dobândeşte o coloare verde bătând în alb, numită *cederie*.

2. Lulachiu, şoldeală, piatră acră şi usuc.

Prin judeţul R.-Sărat se iea la o ocă de lână, o litră de *şoldeală* şi câte 25 dramuri de *lulachiu* şi *piatră acră*. Se face mai întâiu zeamă albastră din *usuc* şi lulachiu, şi într'însa se pune şi se fierbe bine, şoldeală şi piatră acră. După ce se fierbe bine, se umple cazanul cu apă, se pune lulachiu până se face verde, şi apoi se fierb şi firele, până când apa rămâne incoloră. Dacă în zeama acestui fel de verde se mai adaogă şoldeală şi piatră acră, şi se fierbe bine, se capătă o coloare mai gălbuie numită *prăzulie*, în care se boesc lânurile.

(1) Culegere din com. Popeşti, jud. R.-Sărat.
(2) Culegere din com. Zorleni, jud. Tutova.

3. Lulachiu, șoldeală, piatră acră, calaican și piatră vânătă.

Pentru dobândirea colorii untdelemnie din aceste substanțe, se iea de fiecare ocă de fire o litră de *șoldeală*, care se fierbe în zeama ce rămâne de la *prăzuliu*. Apoi se pune câte 25 dr. de *piatră vânătă* și puțin *calaican*, și în acest lichid se pun firele (1).

IX. SINEALĂ ȘI ȘOLDEALĂ.

1. Sineală, șoldeală și borș.

Prin județul Neamț se culege *șoldeală*, se usucă, și la vreme se fierbe în *borș* proaspăt, până când zeama se îngălbenește bine. După ce șoldeala a fiert, se scurge zeama și în ea se pune *sineală* plămădită în apă, și numai după ce se amestecă bine, se pun și firele ca să se înverzească. Zeama însă trebue să fie ferbinte. In acest lichid firele stau cam între 2 și 3 ore, după care se scot, se spală în apă rece și se usucă (2).

Procedeul se cunoaște și prin jud. Suceava, și se face întocmai ca la III. 1, numai că se adaugă în zeamă și sineală (3).

2. Sineală, șoldeală, vitriol și piatră acră.

Prin jud. Covurluiu, se fierbe mai întâiu *șoldeală* în apă, bine, până ce se dobândește coloarea galbenă, se împietrește apoi și după această, în amestecul format, se toarnă *sineală* plămădită în *vitriol*. După aceasta, se pun înlăuntru lânurile toarse sau țesute și se fierb până când se înverzesc bine (4).

3. Sineală, șoldeală, vitriol și cositor.

Prin jud. Putna se fierbe bine *șoldeala* în apă, iar în zeama care rezultă, scursă într'un alt vas, se pune *vitriol* cu *sineală*, câte o lingură la ocă. Amestecul de sineală și vitriol, se

(1) Pentru aceste punte, Rezescu, *loc. cit.*, p. 220–223.
(2) Culegere din P.-Neamț.
(3) Dict. de Casandra lui Gh. On. com. Bogdănești, jud. Suceava.
(4) Salviu, *loc. cit.*, p. 255.

face în proporţia 1 4. Vitriolul însă «e muiat cu *cosilor*, spre a i se muiá puterea de a arde». Amestecul acesta se bate cu un băţ şi apoi se pune înlăuntru şi lâna ; această se fierbe până când se face verde frumoasă, când se scoate şi se pune la uscat (1).

4. Sineală, şoldeală, piatră vânătă, vitriol şi cenuşă.

Prin jud. Covurluiu se fierbe *şoldeală* în apă, zeama se strecoară şi primeşte *piatră vânătă*,--o litră la ocaua de fire. *Sineala* muiată mai înainte în *vitriol*, se mestecă bine şi apoi se pun lucrurile la fiert. Când sunt aproape gata, se adaugă şi *cenuşă*, spre a le înverzi puţin (2).

X. SINEALĂ ŞI MĂR DULCE.

Sineală, măr dulce şi piatră acră.

Prin judeţul Tecuciu se culege coarjă tânără de *măr dulce*, se fierbe bine în apă până când se capătă gălbenèlele, se scurge zeama într'un vas deosebit, se împietreşte cu *piatră acră* mărunt pisată şi apoi se pune in ea *sineală*. Sineala se sfarmă mai întâiu, se pune în strachină câteva linguri de gălbenele şi se amestecă bine, până când se face ca un fel de turtă, şi apoi adăogând mai multe gălbenele, se face un terciu care se pune în vasul cu gălbenele mestecându-se. Aici se pun lânurile albe şi se fierb până când se fac verzi, foarte frumoase (3).

XI. LULACHIU ŞI MESTEACĂN.

Lulachiu, mesteacăn, vitriol şi piatră acră.

Prin jud. Prahova se pune *lulachiu* într'un vas şi peste el se toarnă *vitriol* ca să se plămădească dela 2--4 ore. In acest timp se fierbe apa pe foc, şi când apa clocoteşte se toarnă lulachiul plămădit şi se mestecă bine. Aici se vâră

---

(1) Balaban. *loc. cit.*. p. 265.
(2) Salvin. *loc. cit*, p. 284.
(3) Culegere com. Ţepu. jud. Tecuciu.

lucrurile cari se pun de boit, lăsându-le să stea acolo o zi și o noapte, după care se scot și se usucă. După ce s'au uscat, «se pun la fiert într'o altă căldare sau cazan în care se pune un rând de *frunze de mesteacăn* și un rând lucruri ce voim a colorà. Peste acestea se prèsură puțină *piatră acră,* iar peste acestea toate, se toarnă apa în care se plămădise frunză de mesteacăn»; vasul fierbe până la 2 ore și jumătate, după care lucrurile se scot, se clătesc și apoi se pun la uscare (1).

XII. MESTEACĂN ȘI LEMN VERDE.

Se cumpără dela negustori *lemn verde* și se amestecă cu de patru ori mai multă frunză de *mesteacăn.* Intr'un vas se pune un rând de lucruri care urmează să se boiască și un rând din amestecul pomenit. Vasul se umple cu apă, se pune pe foc și se fierbe până la 3 ore, după care lucrurile se scot și se pun la uscare. Coloarea care se dobândește este verde ca iarba(2).

*

Până aici am înșirat diferitele rețete unitare. Iată acum felul cum se face coloratul lucrurilor galbene în verde:

XIII. GALBEN.

1. Galben+usuc și piatră acră.

Prin Bucovina se fierbe *usucul* de lână curățându-se spuma care se face pe deasupra. Se pune în el puțină *piatră acră* și apoi se moaie în lichidul format *călepele* galbene. Coloarea ce-o dobândesc este cea verde închisă.

Dacă firele ar fi portocalii, verdele ce se capătă ar fi deschis (3).

2. Galben borș și leșie.

Tot prin Bucovina, după ce se fac firele galbene cu droghiță, piatră acră și aluat, «se scoate *caleapul* din droghiță

(1) Moraru, *loc. cit.*, p 204–205.
(2) *Ibidem*, p. 205.
(3) E. N. Voronca, *Datinele.* p. 1102.

îl pui în *borş*, apoi faci *leşie iute* şi-l porţi cu mâna, sbătându-l, şi îndată se face verdele cel mai frumos (1).

XIV. GALBEN+LULACHIU.

1. Galben+lulachiu şi leşie.

Firele făcute galbene din zerdiceafă şi piatră acră, după ce se usucă, se pun în albăstrèle făcute din lulachiu şi leşie, muindu-se, frecându-se bine în mâni şi uscându-se îndată. După uscare se spală în apă rece şi iar se usucă. Dacă verdele nu este destul de frumos, firele se mai moaie odată se usucă, se spală şi iar se usucă. Firele nu trebue lăsate mult în galbenele, căci se închid curând (2).

Prin Bucovina, după ce se face *leşie* din cenuşă într'o oală, se scurge în alt vas şi se lasă de se limpezeşte bine. Apoi se pune în ea *piatră de brâie* pisată mărunt şi când acest amestec începe a fierbe, se pun în vas şi firele de lână cari mai înainte au fost vopsite *mieriu*. După vopsire, firele se scot şi se pun la uscare, fără a se mai spălà (3).

2. Galben lulachiu şi urină.

Prin jud. Suceava se pare că gălbenèlile de răchiţică se amestecă cu albăstrèle de *lulachiu* şi *urină*. «Albastrul de *piatră de brâe* trebue să fie cu piatră de brâie *sburată*», adică să se coloreze puţin.

3. Galben+lulachiu, usuc şi piatră acră.

Aceleaşi spuse ca la puntul 2, pentru jud. Suceava (4).

Prin jud. R.-Sărat, după ce firele se fac galbene cu droghiţă, borş şi piatră acră, se încălzeşte *usucul*, se disolvă într'însul *lulachiu* şi *piatră acră* şi în lichidul ce se dobândeşte, se vâră firele. Acestea stau o zi şi o noapte în usuc,

(1) Voronca, *op. cit*, p 1100.
(2) Culegere din com. Docani, jud Tutova.
(3) Marian, *Cromatica*, p. 39–40.
(4) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 254.

după care se scot, se *înfloresc* și se mai vâră odată. După aceasta se scot, se spală în leșie și firele rămân verzi (1).

4. Galben + lulachiu, cenușă și sopon.

Pe valea Someșului se fac mai întâiu firele *galbene aurii*, din scoarță de măr acru sau vârfuri de salcie cu piatră acră, și după ce se zvântă puțin, se pune în albăstrèlele din *lulachiu*, *sopon* și *cenușă*. In aceste albăstrèle firele stau până ce vor dobândì coloarea verde închisă foarte frumoasă (2).

5. Galben + lulachiu, zăr și piatră acră.

Prin jud. R.-Sărat se fac firele galbene obișnuit cu șofran(3), și apoi se pun în *lulachiu*, *zăr* și *piatră acră* și se freacă bine între palme. După aceea se lasă cam o oră să stea la căldură și apoi se freacă din nou, se clătesc și se pun la uscare. Verdele ce se dobândește este foarte frumos. Dacă galbenul este dobândit cu șteghie, verdele este mai prost.

XV. GALBEN + SINEALĂ

1. Galben + sineală și leșie.

Dacă se fac firele galbene cu măr și piatră acră, se vâră în *albăstrèle de sineală și leșie* și se dă în clocot, se capătă un *măslniu* frumos (4).

2. Galben + sineală, usuc și leșie.

Prin jud. R.-Sărat «se boesc firele mai întâiu galben, apoi se surge *usucul* de pe *cenușă* într'o căldare. Usucul trebue să fi stat pe cenușă cel puțin trei zile. Se încălzește apoi usucul și se sfarmă în el *sineală*, care trebue să fi stat într'o petecuță, în usuc, ca să se moaie. După ce s'a sfărâmat

(1) Rizescu. *loc cit.*, p 220.
(2) E. M. Pioraș în *Familia română* cit., no. 10. p. 17.
(3) *Curcuma longa* L.
(4) Culegere din com Balotești, jud. Putna

sineala în căldarea cu usuc, se moaie sculele, se pune vasul la căldură, pe vatră sau cuptor, dacă cuptorul e cald,—şi se lasă 2—3 zile, în care timp se întorc de mai multe ori. In urmă se scot, se spală şi se usucă». Cu cât va fi mai multă sineală, cu atât şi firele vor fi mai verzi. «*Usucul* se obţine astfel: se pune lâna aşà cum se tunde de pe oaie în o albie, se clocoteşte apa şi se toarnă peste lână; apoi se acopere cu o velinţă ca să stea înăduşită. După ce lâna s'a răcorit cât poţi să umbli cu mâna prin ea, începi a o frecà în mâni până se spală toată murdăria şi grăsimea de pe ea. Apoi zeama se scurge într'un vas (putină), se pune puţină cenuşă într'însa şi se păstrează aşa. Atunci se zice că «usucul stă pe cenuşă», fiindcă cenuşa se aşează la fund,— ori se zice că este amestecat cu leşie. Cu cât usucul e mai vechiu, cu atât e mai bun. Acelaş usuc poate servì de mai multe ori la boit.

Dacă o femeie a făcut usuc, apoi îl împrumută dela casă la casă, până se împuţinează de tot» (1).

3. Galben+sineală, usuc şi piatră acră.

Prin jud. Putna, după ce lâna s'a boit în gălbenele (coajă şi mugur de măr păduret, piatră acră şi leşie tare), se pune în *suc* de lână, în care se pune cam 6 dramuri de sineală la 3 cofe de usuc şi ca de 5 bani *piatră acră*, lăsându-se în urmă vasul lângă foc ca să stea la căldură o zi şi o noapte. După acest timp, lâneţurile se scot, se spală în apă limpede şi se pun la uscare. Verdele ce se dobândeşte este foarte frumos (2).

XVI. GALBEN+BOIA VERDE.

Galben+boià verde, oţet şi borş.

Prin Bucovina se plămădeşte *boiaua verde* în *oţet* şi apoi se fierbe în *borş*. In lichidul astfel format se pun călepele galbene şi se fierb până capătă coloarea verde (3).

---

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 273—4 şi 284—5.
(2) Balaban, *loc. cit.*, p. 265.
(3) Voronca, *op. cit.*, p. 1102.

XVII. ALBASTRU+PĂDUREŢ ACRU ŞI SORA SOARELUI (1).

Albastru+pădureţ acru, sora soarelui şi piatră acră

Se fierbe scoarţă uscată sau verde de *pădureţ* şi zeama se împietreşte cu *piatră acră* pisată. După ce s'a mai răcorit, în zeamă se pune sămânţă neagră de *soarea soarelui* şi apoi se aşează din nou la fiert. Când amestecul acesta dă în fiert, se pun şi sculele albastre (2).

XVIII. ALBASTRU+PĂDUREŢ ŞI RUJĂ INTUNECATĂ (3).

Albastru+pădureţ acru, rujă întunecată şi piatră acră.

Coloarea se dobândeşte şi coloratul se face întocmai ca şi la XVII, numai că în loc de floarea soarelui se pun *ruji* întunecate. Coloarea este mai frumoasă.

XIX. ALBASTRU+MĂR, DROGHIŢĂ ŞI MAC (4).

Albastru+măr mistreţ, droghiţă, mac de grădină şi piatră acră.

Se pune într'o oală mare un rând de *droghiţă*, unul de *măr mistreţ* şi apoi sculul preparat cu *piatră acră* pisată şi aşà mai departe, se umple oala cu apă, se lasă până când droghiţa şi mărul mistreţ se moaie şi apoi se pune la fiert. In acest timp se iea *cenuşă de mac de grădină*, se scurge zeama din scule peste ea şi se face un fel de leşie în care se moaie repede câte un scul din oală, şi apoi se pune în apă rece, ca să se stâmpere şi să nu se *serbezească*. In urmă sculele se spală şi se usucă (5).

(1) Panţu, *op. cit.*, p. 100: *Floarea soarelui, lilicea soarelui* (Maced.). *soarea soarelui, sora soarelui, Helianthus annuus* L.

(2) Marian, *Cromatica*, p. 38 9.

(3) Nu putem preciză numele ştiinţific al *rujei întunecate*.

(4) Panţu, *op. cit.*, p. 156: *Mac de grădină. aşiaşiu* (Maced.), *mac, mac cultivat, somnişor. Papaver somniferum* L.

(5) Marian, *Cromatica*, p. 37 - 8.

XX. ALBASTRU ' RĂCHIŢICĂ, DROGHIŢĂ ŞI MAC.

Albastru răchiţică, droghiţă, mac de grădină şi piatră acră.

Coloarea se pregăteşte şi coloratul se face întocmai ca şi la puntul XIX, înlocuind numai mărul mistreţ prin rămurèle de *răchiţică* (1).

XXI. ALBASTRU+GALBEN.

Se colorează prin jud. Dolj mai întâiu firele în albastru (lulachiu şi leşie, lulachiu şi usuc, lulachiu şi urină) şi apoi se pun ca pentru galben (şerpet şi piatră acră, coji de măr şi ţipirig, brobinţe de brobinţar şi apă tare sau piatră acră). Coloarea ce se capătă este verde deschisă, numită şi *prăzulie* (2).

XXII. SINEALĂ ŞI PRAFURI GALBENE.

Sîneală, prafuri galbene şi piatră acră.

Prin jud. jud. Tutova şi Covurluiu se pisează bine *sineala*, se amestecă cu *prafuri galbene* şi apoi se cern asupra vasului cu apă, care fierbe pe foc, mestecând repede, ca să nu se facă cocoloaşe. După ce a dat bine în fiert, se pun şi firele şi se fierb până ce dobândesc coloarea verde dorită (3).

Prin jud. Covurluiu proporţia este de 50 dr. prafuri galbene şi o litră sineală la 10 ocale de lână (4).

XXIII. PRAFURI VERZI.

1. Prafuri verzi, borş şi piatră acră.

Prin jud. Covurluiu se plămădesc mai întâiu *prafurile verzi* în *borş* şi apoi se toarnă într'un vas mai mare, în care a

(1) Marian, *Cromatica*, p. 37 38
(2) Barzeanu. *loc. cit.*, p 237.
(3) Culegere din com. Docani, jud. Tutova.
(4) Salviu, *loc. cit.*. p. 285.

clocotit borş. După ce se amestecă bine, se pun firele ce urmează să se boiască şi după aceasta *piatră acră* pisată, se încălzeşte vasul din nou şi după aceasta se scot lucrurile şi se usucă.

2. Prafuri verzi, borş, vin şi piatră acră.

Prin aceleaşi părţi, coloarea se pregăteşte şi coloratul se face întocmai ca la puntul 1, cu deosebire că borşul e amestecat cu *vin.*

3. Prafuri verzi, vin şi piatră acră.

Aceleaşi lămuriri ca la puntul 2. Lichidul este cu totul înlocuit prin *vin.*

4. Prafuri verzi, tirigie şi piatră acră.

Tot astfel. Lichidul este înlocuit printr'o apă acrită, făcută din *tirigie* muiată în apă caldă.

5. Prafuri verzi şi moare.

Tot astfel. Ca lichid, pentru disolvarea prafurilor, slujeşte *zeama de varză* acră (1).

XXIV. SURCELE NEGRE ŞI PIATRĂ VÂNĂTĂ.

Surcele negre, piatră vânătă, borş şi oţet.

Prin Bucovina se fierb *surcele negre* în *borş*, se strecoară zeama, se pisează *piatră vânătă*, se moaie în oţet şi apoi se pune în zeamă ca să fiarbă. Din această zeamă se iea deoparte puţin, ca să se moaie cu dânsa călepele din alb şi apoi se pune cu totul la fiert. Ca să fie mai închise, se pun mai multe surcele, iar dacă sepun mai puţine, sculele ies, mai deschise (2).

( ) Salviu, *loc. cit.*, p. 284.
(2) Voronca, *Datinele*, p. 1102.

INSEMNĂRI DE SFÂRŞIT.

1. Verdele se mai dobândeşte şi din *poama cânelui* (1) şi *şerpel* (2).

2. Ca faţă, pentru coloarea verde, se înseamnă şi *chiclăzăriul.*

(1) Z. C. Arbore, *Basarabia în secolul XIX*, p. 445: Această coloare o obţin ţărancele romånce din Basarabia din *poama cânelui* şi anume din sămânţa acestei plante ce creşte prin jud. Bender, pe malurile Nistrului, pe lângă Chiţcani, Tudora şi alte părţi. Cu putinţă, să fie vorba de *lemnul cânesc.*

(2) Şt. St. Tuţescu şi P. Danilescu, *Monografia Comunei Cătanele, jud. Dolj*, p. 48.

CAPITOLUL IV.

COLOAREA ROŞIE PENTRU FIRE

I. MĂR.

1. Măr.

Prin jud. Iaşi se culeg frunze şi flori de *măr acru* şi se pun să se usuce la umbră, ferindu-le de udeală. Se încălzeşte apă într'un vas care nu cotleşte şi se pun acolo florile şi frunzele uscate şi bine fărâmate, frecându-le în palmă. Lucrul acesta se chiamă *umplerea florilor.* După trei zile, cât *florile* au stat la căldură, se face *încercalul.* Se încearcă luând flori într'o căniţă, se fierb şi se pun în ele câtevà fire de lână albă. Dacă roşul căpătat este bun, se fierb şi celelalte fire şi se usucă. Dacă însă roşul este *şters* sau *spălăcit*, florile se mai înfloresc odată. Aceasta se face scoţind florile şi frunzele fierte şi punându-le la soare ca să se usuce, după care se toarnă din nou în zeama roşie, se frământă şi se încearcă din nou, până când coloarea căpătată este frumoasă. Dacă florile se fac *tari*, se obţine şi roşul mai puternic, adică mai întunecat (1).

2. Măr şi borş.

Procedeul de a face roşu din frunză de *măr* dulce şi *borş*, se cunoaşte prin Bucovina (2).

(1) Culegere din com. Românești, jud. Iaşi.
(2) E N. Voronca, *op. cit.*, p. 1101.

II. MĂR ŞI SOVÂRF.

1. Măr şi sovârf.

Pe valea Someşului, pentru 2 kgr. lână, se fierb în 8 litri de apă un kgr. *scoarţă de măr acru* sau *măr sălbatic*, mai mult de o oră, şi zeama se pune într'un vas de lemn. Se ieau apoi 2 kgr. flori de *sovârf* şi 2 kgr. frunze de *măr acru*, uscate şi pisate, şi se pun în apă. Aici se lasă cam o săptămână, după care se strânge într'o cârpă şi se bat cu o măciucă de lemn. După aceasta se storc bine în 12 –15 răstimpuri, se pun în apă şi se fierb într'o oală cam o jumătate de oră, după care tot acolo se pune şi lâna ce urmează să se coloreze. Fierberea ţine tot o jumătate de oră. După aceasta se lasă şi se răceşte iar în urmă se spală în apa rece. Coloarea iese mai închisă dacă se pune mai multă floare de sovârf şi mai puţine frunze de măr acru (1).

Prin jud. Dorohoiu se culeg şi se usucă la umbră şi uscăciune frunze de sovârf şi frunze de pădureţ. Se pun apoi când este nevoie într'un *budăiu* curat şi se lasă acolo la căldură o zi. Adoua zi se scot *florile* şi se întind la soare afară, sau dacă-i iarnă, se pun pe cuptor, pe-o *pânză roşie*, ca *să înflorească*, adică să se usuce şi apoi se pun din nou în budăiu. Când prin această înflorire florile au dobândit tot roşul din frunzele pomenite, se scurge zeama, se pune în ceaun şi se fierb cu lucrurile ce urmează să se boiască. In urmă se face cercarea.

Bătrâna Ancuţa Huduianu, «trecută peste sută», îmi spune că nu de mult se uscau cele de mai sus, întocmai cum am arătat, dar că frunzele de sovârf şi pădureţ se lăsau până ce aproape putreziau. «Făceà mama, or fi 90 de ani de atunci, dar când mă duceam să văd şi eu, mă luà de goană şi-mi spuneà că să fug, că-mi curge sânge din nas!» (2).

Prin jud. Suceava se pisează crănguţele de *pădureţ acru* şi se fierb cu *scoarţă de pădureţ* şi frunze de *sovârf* şi de pădureţ acru şi astfel se capată *mohorţèlele* (zeamă pentru coloarea roşie). Atât scoarţa cât şi crănguţele pot fi sau uscate sau verzi (3).

(1) M. E. Pioraş în *Familia română*, I. no. 10, p. 14.
(2) Culegere din com. Hânţeşti
(3) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p 251—2.

Obişnuit însă, se culege hlujul de sovârf cu flori şi cu frunze şi se usucă la umbră, ferindu-l de udeală, ca să nu se păteze; locul bun este în podul casei, unde ploaia nu-l poate atinge. Intr'un vas curat şi zmălţuit se fierb crenguţele şi scoarţa de pădureţ acru, bine pisate de verzi, până se capătă o zeamă galbenă bătând în roşu. Fierberea ţine cam o jumătate de oră, umplându-se cu apă vasul de zeama care scade. In acest timp se usucă bine la soare şi se toarnă apoi în zeamă câte un pumn de frunze de pădureţ acru şi trei de sovârf, ambele bine frecate în mâni. Zeama şi cu acest praf de frunze se lasă să dospească, dela 3 zile până la o o lună, într'un loc nici cald, nici rece. Când gospodina crede că totu-i gata, ea îşi freacă frunzele bine până când să înroşeşte nu numai zeama, dar şi codiţele frunzelor de pădureţ. Acum *florile* sunt bine înflorite. După aceasta se pun la văpsit lucrurile albe, se dau în clocot odată, se scot şi se usucă. Dacă coloarea este prea deschisă, se mai pun odată la fiert după uscare. Cu acest procedeu, din firele albe, nu se obţine decât un roşu deschis (1).

Dintr'un sat din jud. Suceava am mai dobândit aceste ştiri: «se folosià sovârful şi frunza de pădureţ, turnând *uncrop* peste ele. După ce stà în apă o zi, apoi se zolià sovârful cu frunze cât se puteà mai mult. După aceasta se fierbeà zeama căpătată cu lâna sau cu bumbacul ce urmà să se coloreze» (2).

Prin jud. Neamţ coloarea roşie închisă se capătă dacă se fierb frunze de *sovârf uscat* bune la umbră, iar ca coloarea să fie mai închisă, se pun la fiert şi *frunze de păduref* uscate ca şi cele de sovârf, adică tot la umbră. Se zice că frunza de sovârf strânsă în ziua de *Foca* (22 Iulie) este foarte bună (se vede că atunci e coaptă bine). Inainte de a se pune la fiert, amândouă felurile de frunze se sfarmă bine în mâni şi apoi se pun în câtimi deopotrivă. După ce au dat în clocot, se începe a se *vântură*, vânturându-se cum se vântură *răciturile* (turnând dintr'un vas în altul dela o înălţime de un metru) până la o sută deori. După aceasta, iar se pun

(1) Culegere din com. Bogdăneşti, jud. Suceava.
(2) Impărt. de d-l P. Herescu, com. Găineşti.

la fiert şi iar se vântură. «După trei zile deabiă se face roşul cum trebuie, când este şi bun pentru boit» (1).

Iată acum şi chipul cum se pregătiă acest roşu mai demult, prin jud. Neamţ, după spusele unei bătrâne:

«Strângeam în ziua de Foca (Maria Magdalena) frunze de sovârf şi frunze de pădureţ acru. Luam sama ca aceste frunze să nu fie pătate. După ce le uscam bine, le frecam de se făceau mărunte ca făina şi le amestecam: la doi pumni de sovârf, un pumn de pădureţ. Apoi le puneam într'un vas de sec (vase curate de lemn neînfruptate). După aceasta încălziam apa într'un ceaun curat şi puneam apa încălzită (ca apa de vară) într'un vas curat; apoi luam câte un pumn de frunză de cea mărunţită şi o frecam în apa cea călduţă până când se făceà apa roşie. Şi dacă nu erà roşie de ajuns, apoi mai luam încă un pumn de frunză şi iar îl frecam în apă, până se înroşiă apa atâta cât ne trebuiă. Vasul cu apa înroşită şi cu făina de frunze în apă, îl lasam de dospiă vre-o 4-6 zile, iar când voiam să boiesc, încălziam un ceaun cu apă, ca apa de vară, apoi luam boiele din vasul în care dospiseră şi turnam în ceaun, în apă căldă, în care puneam şi lâna ce voiam să o boiesc, şi puneam ceaunul cu lână să fiarbă, ca să se prindă bine boiala de [pânză, ori] lână. Apoi luam lâna şi o intindeam la soare ca să se scurgă şi să se usuce»(2).

Dintr'un sat din jud. Bacău ni s'a scris atâta: «Mai este şi câte o babă care boeşte roşu cu coajă de pădureţ şi cu sovârf» (3).

Prin jud. Covurluiu se usucă de o parte frunze de măr pădureţ şi de sovârf şi după ce s'au uscat bine, se pisează cu fierul plugului în piuă sau într'o *groapă de pământ*, lipită cu lut. După aceasta de fiecare scul de câte jumătate ocă, se pune câte un pumn de sovârf şi trei de măr păduret şi astfel să lasă să stea 3 zile. In deobşte, de felul cum voim să iasă firele roşii, atârnă cantitatea sovârfului care se pune în apă. Pentru un roşu închis, se pune mai mult. In fiecare amează amestecul acesta se mestecă ori, mai bine, se freacă între palme ca să *înfloerească* mai frumos. După trecerea ce-

---

(1) Impărt. de d l A. Moisei din Nemţişor-Vânători, Neamţ.

( ) Impărt. de d-l Gr. I. Vasiliu, învăţător în com. Pipirig-Neamţ.

(3) Impărt. de d-l S. Sărăcuţ, com. Ardeoani.

lor 3 zile, se *încropeşte* la foc într'alt vas şi iar se răstoarnă în putină. După aceasta se vântură cu o tivdă până la un număr de 200 de ori, apoi se iea din fruntea lichidului şi se pune la foc ca să fiarbă. In acest timp se întorc de mai multe ori. Coloarea care iese este roză (1).

Prin jud. Putna se fierbe în apă sovârf şi foi de măr, punându-se două părţi sovârf şi o parte foi de măr (2).

Prin jud. Prahova frunza de măr pădureţ se culege în ziua de *Mărina*, se pune la uscat şi după acesta se freacă în mâni până se face praf, după care se plămădeşte cu sovârful tăiat din faţa pământului. După ce s'au plămădit o zi sau două, zeama se scurge şi se întrebuinţează la facerea colorii galbene, iar florile se întind puţin la soare, în care timp se pune între ele *o piatră roşită în foc*, acoprindu-se cu ele. După aceasta se pune într'un vas un rând de flori şi unul de lucruri ce urmează să se coloreze, un rând de flori şi altul de scule şi aşà mai departe, până când vasul se umple sau se isprăvesc lucrurile; în urmă se umple vasul cu apă curată, se pune la fiert şi se fierbe cam două ore. Când au dobândit coloarea frumoasă, se scot, se clătesc şi se pun la uscat. Coloarea ce o capătă lucrurile este roşie închisă (3).

Cu privire la Basarabia, găsim pomenit că *savurul* (sovârful) se întrebuinţează la dobândirea roşului; chipul cum însă, nu-l cunoaştem (4).

2. Măr, sovârf, piatră acră şi aluat.

Prin Bucovina se ieau două părţi de *sovârf* şi o parte frunză de *pădureţ* pentru dobândirea unei colori roşii. Pentru o coloare mai întunecată, se iea jumătate din fiecare parte. Acest material se usucă bine şi apoi se freacă până se face ca făina, după care se pune cu *aluat nedospit* într'un vas, în apă caldă, şi acolo se lasă ca să stea o săptămână încheiată. După aceasta frunza se stoarce şi se întinde pe cuptor iar zeama se bate până face spumă; în ea se moaie călepele. După ce acestea s'au muiat, se scot, se presară cu sovârf crud

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 284.
(2) Culegere din com. Păuneşti, împărt. de d-na Maria I. Ciocârlan.
(3) Moraru, *loc. cit.*, p. 200–201.
(4) Z. C. Arbore, *Basarabia*, p. 445.

şi se aşează în *zolniţă*. Sovârful împrăştiat se înroşeşte în 3--4 ceasuri. După aceasta se toarnă din nou în zeamă şi iar se pune ca să dospească trei zile, după care sculele se scot, se spală şi se pun la uscare. Coloarea roşie este foarte trainică.

Intocmai se urmează punând în loc de frunze de pădureţ, coaja de pădureţ uscată (1).

Aproape la fel ni s'a comunicat procedeul şi din altă parte (2).

3. Măr, sovârf şi cenuşă.

Sovârful şi *coaja de măr pădureţ* se fierb, în zeamă se pun firele şi acolo se lasă la căldură până când se boesc cum trebue: peste ele se toarnă în urmă *cenuşă* şi se freacă între palme, ca să se împietrească coloarea, şi după aceasta se scot afară, spălându-se.

Faţa ce se dobândeşte este cea roşie închisă (3).

4. Măr, sovârf şi urină.

Din jud. Neamţ avem un procedeu, care se practică mai demult. Gospodina strângeà *frunză de sovârf* curată şi fără pete şi *frunză de pădureţ acru*, asemenea curate şi fără de pete, în ziua de *Maria Magdalena*. Se uscau bine şi se puneau într'un vas curat, care să nu fi fost înfruptat, se sfărâmau mărunţel ca făina, se amestecau apoi cu măsură: la doi pumni de sovârf, un pumn de frunză de pădureţ, şi se puneau să fiarbă într'un ceaun cu apă. După ce se fierbeau bine, se lăsau să se răcorească şi apoi se strecurà zeama în alt vas. Când zeama se răceà, aşà cum e apa în timpul verii, se puneà într'însa lâna care urmà să se boiască şi se lăsà până se colorà îndeajuns, când o scoteà şi o înpietrià cu «*urină* de fată mare», ca să nu-şi piardă coloarea. După aceasta urmà uscarea (4).

---

(1) Voronca, *op. cit.*, p. 1101.
(2) D-l P. Cârstean, com. Vicolul de sus.
(3) Culegere din com. Ţepu, jud. Tecuciu.
(4) Culegere din com. Pipirig, împărt. de d. Gr. Vasiliu.

III. MĂR, SOVÂRF ŞI CORN (1).

Măr, sovârf, corn şi piatră acră.

Prin unele părţi din jud. Bacău se ieau frunze *de sovârf*, *foi de pădureţ* şi puţine *frunze de corn* şi se pun într'o putină peste care se toarnă apă călduţă. Putina se lasă 3 săptămâni la căldură lângă vatră, ca frunzele se putrezească bine. In fiecare săptămână se frământă câte odată. După scurgerea acestui timp, *măstrăhalul* (2) se scoate, se scurge zeama şi se pune pe foc, adăogând în ea şi puţină *piatră acră*. In urmă, când încep să clocotească, se pun şi firele cari se fierb până când se socoteşte că au prins bine coloarea. Fierberea se face cu încetul, după care se scot şi se pun la uscat. Dacă coloarea e cam albineaţă, se pun din nou la fiert, adăogând însă de astă dată zeamă din putină (3).

IV. SOVÂRF, CORN şi CIMBRIŞOR de CÂMP (4)

Se fierbe la olaltă *coji de corn* uscate bine la umbră, cu puţin *sovârf* şi *cimbrişor de câmp* şi în zeamă se pun de se fierb firele de atâtea ori, până când se capătă coloarea roşie dorită. Intre ferberi, se usucă (5).

V. PERJ (6)

1. Perj şi piatră acră.

Prin jud. Bacău se cojeşte *coaja de perj* şi se fierbe; zeama se scurge şi se împietreşte cu *piatră acră*. In urmă se pun firele la fiert, se fierb şi se scot apoi spre a se uscà.

(1) Panţu. *op. cit.*, p. 72–73: *Corn, cornul voinicel, Cornus mas* L. „Frunzele de corn se întrebuinţează de Românce la colorat".

(2) Resturile, rămăşiţa.

(3) Culegere dela Marghioala I. S. Ardeleanu din com. Moineşti.

(4) Panţu, *op. cit.*. p. 59: *Cimbrişor, cimbru, cimbru de câmp, cimbruşor, sărpun, sărpunel, sărpunele, schinduf, timian, Thymus serpyllum* L.: var: *Thymus Chamaedrys* Fries.

(5) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 252

(6) Panţu, *op. cit.*, 227: *Prun, perj, Prunus domestica L.*

Coloarea ce iese nu-i frumoasă, şi nici nu se potriveşte întotdeauna. (1).

2. Perj şi leşie.

Prin jud. Dorohoiu se fierbe *coaja de perj* şi în zeamă se pune şi o mână de *cenuşă*, după ce s'a scurs din ceaun. In acest amestec se pun firele, se înfierbântă puţin pe foc şi apoi se scot şi se usucă (2).

VI. PERJ şi SOVÂRF.

Perj, sovârf, zăr şi piatră acră.

Se amestecă *sovârful* cu *zeamă de prun* sau de perj şi după ce firele au fost împietrite în *zăr* cu *piatră acră*, se pun în lichidul ce s'a obţinut (3).

VII. PERJ, PORUMBREL (4) şi SOVÂRF.

Se fierb la un loc *coajă de porumbrel*, *perj* şi cu *sovârf*, şi când zeama e potrivită, se pun în lăuntru sculele de buci, după ce au fost împietrite. Dacă coloarea nu-i cea dorită, se mai pun odată (5).

VIII. PERJ, SOVÂRF şi CIMBRIŞOR

Prin jud. Suceava se cojeşte scoarţa de perj, se usucă la umbră şi apoi se fierbe cu puţin sovârf şi cimbrişor de câmp, până când se dobândeşte coloarea roşie potrivită. In această zeamă se pun sculele de atâtea ori, până când se capătă coloarea dorită. In loc de coajă, se pot întrebuinţă chiar şi surcele (6).

---

(1) Dict. de Marghioala I. S. Ardeleanu, com. Moineşti.

(2) Culegere din com. Hânţeşti.

(3) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 245.

(4) Panţu, *op. cit.*, p. 225: *Porumbar*, *coţobrel*. (Trans) *mărăcine*, *porombar*, *porumbel*, *porumbrel*, *scorombar*, *spin* (Trans.), *Prunus spinosa* L.

(5) Lupescu şi Teodorescu *loc. cit.*, p. 249-250.

(6) *Ibidem*, p. 248-252.

IX. MĂCIEŞ (1), PERJ, SOVÂRF ŞI CIMBRIŞOR.

Măcieş, perj, sovârf, cimbrişor şi piatră acră.

Prin jud. Suceava coaja de *măcieş* se usucă bine la umbră, şi la nevoie se fierbe cu *sovârf*, scoarţă de *prun* şi *cimbrişor*, adăugându-se *piatră acră*, şi se dobândeşte o zeamă roşie. In această zeamă se pun sculele de buci, după ce mai întâiu au fost împietrite în apă căldută şi uscate. După mai mult timp, se scot şi se usucă la soare. Lucrul acesta se repetă de mai multe ori, până când se capătă coloarea dorită (2).

X. ANIN ŞI SOVÂRF.

Anin, sovârf şi piatră acră.

Prin jud. Prahova se iea coajă de *anin negru* şi se plămădeşte la olaltă cu *sovârf* într'un vas, timp de o zi, când se scot din zeamă atât cojile cât şi sovârful, şi se *soresc* la soare până la o jumătate de oră, după cât acesta este de puternic. După aceasta se aşează într'un vas un rând de lână şi altul de sovârf şi scoaţă, peste ele se prèsură puţină *piatră acră* şi apoi se toarnă apă curată. După ce fierb 2—3 ore, se scot, se clătesc şi se usucă. Coloarea ce o dobândesc firele este foarte frumoasă (3).

XI. MĂR ŞI ANIN.

Prin Bucovina se capătă un roşu întunecat, muind cârpele în *căneală* şi *arin* şi apoi fierbându-le bine. După aceasta se presară bine cu frunze de *păducel* uscate şi mărunt pisate şi stau în zeamă la soare 9 zile, după care se scot se usucă (4).

(1) Panţu, *op. cit.*, p. 157; *Măcieş. cacadăr, cacasder, curul boului, rug, ruje, trandafir sălbatec, Roza canina* L; — *Păducel, gheorghin, gherghin, mărăcin alb* (Trans.), *mărăcine, Crataegus monogyna* Jacq. Din acest din urmă se strânge coaja, pentru colorat. (Panţu, *op. cit*, p. 199).

(2) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 248: «In loc de coajă de prun ori de perj se mai poate întrebuinţă pentru dobândirea colorii roşie, coarja de *porumbrel*, de *corcoduş* (*Prunus cerasifera* Ehrh.) sau de *păducel* (sgorghin) după ce-mai întâiu se usucă la umbră».—Dict. de baba Ţonoaie din Zorleni, jud. Tutova.

(3) Moraru *loc. cit.*, p. 201—202.

(4) Voronca, *op. cit.*, p. 1101.

XII. PERJ ŞI ARIN.

Arin, perj, cenuşă şi var.

Prin Bucovina se pune o parte scoarţă de *arin negru* în 2 părţi de *prun* sau perj roşu. După ce fierb, se scurge zeama într'o covată, în care se umblă până a nu se răcì cu un petec în care se află *cenuşă* şi puţin *var* stâns. Apoi se lasă zeama la căldură după ce se pune înlăuntru sculele cu buci (cânepă sau in) (1).

XIII. ARIN, PERJ, SOVÂRF.

Din aceste plante, prin jud. Suceava, se dobândeşte coloarea roşie r.ginie (2).

XIV. ARIN, MESTEACĂN.

Din coji de *arin negru* şi *mesteacăn* se dobândeşte prin jud. Suceava un roşu prost. Scoarţa se pune întotdeauna verde Cu scoarţă de arin şi mesteacăn se face şi *cruşeală*, la opincincile *rase* (nedubite) care au o coloare roşie (3).

XV. COADA COCOŞULUI (4).

Prin jud. Suceava se dobândeşte coloarea roşie fierbând rădăcinele pisate din această plantă (5).

XVI. ROIBĂ (6).

Se numeşte şi *roibie* prin jud. Dolj, *rughie* în jud. Putna şi Covurluiu, şi *roghie* prin jud. Tutova.

---

(1) Marian, *Cromatica*, p 36.

(2) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 255.

(3) *Ibidem*, p. 250.

(4) Panţu, *op. cit.*, p. 67: *Coada cucoşului, cerceluşi, clopoţele, iarbă de dureri* (Banat), *pecetia lui Solomon, Polygonatum officinale, All.*; *Polygonatum vulgare*, Desf.

(5) Dict. de Maria Gh. Lupea, Spătăreşti-Suceava.

(6) Panţu, *op. cit.*, p. 238—9: *Roibă, brociu, paţachină, rodea, rumenele, Rubia tinctorum* L. „Din rădăcinele acestei plante se extrăgeà odinioară o materie colorantă roşie".

1. Roibă şi borş.

Rădăcinele acestei plante se scot vara din grădină şi se păstrează la uscăciune în *iarne*. Când este nevoie, se fierb aceste rădăcini într'un vas de aramă cu *borş*, în aşà fel, ca borşul să *cutropească* rădăcinile. Fierberea se face până când rădăcinile se fac albicioase. Atunci se scot şi se aruncă, iar în loc se pun firele, cari se fierb până ce prind bine coloarea. Dacă însă coloarea nu se prinde bine, se mai adaogă roibă iar materiile uscate se mai *pun odată în coloare*. «Ca regulă generală, pentru această coloare, trebue să se spună că vasele de aramă destinate pentru aceste colori să se spele bine de cocleli şi unsori cari taie văpseala, căci colorile nereuşite se datoresc acelor nebăgări de samă».

2. Roibă şi piatră acră.

Ca şi procedeul precedent, tot în jud. Prahova; în loc de a fierbe roiba în borş, se fierbe şi în apă pregătită de mai înainte cu *piatră acră* (1).

3. Roibă, borş, piatră acră şi leşie.

Prin jud. Covurluiu se usucă rădăcinile după ce s'au spălat bine şi apoi se pisează. Firele se împietresc de mai înainte cu *piatră acră* şi *borş cald* şi după aceasta se pun în cazan şi se presară cu praf de *roibă*: la o ocă de fire, doi trei pumni de roibă. După ce s'au pus toate firele, se umple vasul cu borş şi astfel se dă vasul deoparte pe vatra caldă sau pe cuptor, unde se lasă să stea 2-3 zile, bine acoperit. Din vreme în vreme se umblă în vas, frecându-se firele în mâni. Când se vede că s'au colorat bine, se scot, se *încenuşesc*, adică se presară cu cenuşă, se lasă grămadă 2-3 ore, după care se spală şi se usucă. Firele dobândesc o coloare roşie foarte frumoasă.

Pentru dobândirea unei colori roze, se pune roibă numai pe jumătate (2).

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 234-235. — Din com. Floreşti, jud. Tutova am dobândit această relaţie: «Din *roghie* se face un roşu aprins foarte frumos . Se fierbe şi apoi se împetreşte.

(2) Salviu, *loc., cit.* p. 282. Acest autor zice: Coloarea se dobândeşte şi coloratul se face întocmai ca la roşul din aceleaşi substanţe, cu deosebire că se pune numai pe jumătate roghie. *Firele nu se mai colorează în galben,*—lucru ce nu-l spune că s'ar fi făcând la punctul XVI.3.

Tot prin aceste părţi şi tot de acelaş autor care a descris puntul 3, — rosu de *rughie* şi celelalte, — mai avem o altă descriere cu *brociu sălbatec* pe care în Panţu îl găsim sinonim cu roiba sau rughia. «Se sapă rădăcină de brociu, se spală, se usucă şi se pisează cu fierul plugului în piuă. Se încălzeşte borş, se pune în el piatră acră pisată şi se moaie sculele. După aceasta se scot la suprafaţă câte unul şi se presură cu rădăcină de brociu prăfuită, şi în urmă se iea la zolit între palme. Pe urmă se lasă trei zile de dospesc în borş. După trei zile se scot, se înşiră pe-o albie, adică pe pereţii din lăuntrul albiei, se presoară cu cenuşă cernută şi se zolesc din nou. După 3—4 ore, se spală şi sunt gata. Firele capătă o coloare roză închisă. Procedeul e foate vechiu şi nu se mai practică de mult timp» (1).

4. Roibă şi stirigie.

Prin jud. Dolj se cumpără *roibă* numită pe acolo *brociu*, de pe la prăvălii, cu credinţă că-i adusă din străinătate, şi împreună cu *stirigie*, adică cu răsăriturile de pe dinlăuntrul poloboacelor cu vin roşu, se fierbe. In zeama roşie, care se dobândeşte, se pun şi se fierb firele de lână până când prind bine văpseaala (2).

Fără a arătă cum, ştim că coloarea roşie se capătă din roibă şi în judeţele Putna (3) şi Mehedinţi (4).

XVII. ROBIE (5), BROCIU şi CĂLINE (6).

Robie, brociu, fructe de călin şi piatră acră.

Prin jud. R-Sărat se culeg, se pisează şi se fierb fructele de *călin* şi după ce se capătă zeama roşie, se împietreşte cu

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 283—4.
(2) Barzeanu, *loc. cit*, p. 235.
(3) Balaban, *loc. cit.*, p. 266.
(4) I. Ionescu dela Brad, *Agricultura rom. în jud. Mehedinţi*, Buc. 1868, p.694.
(5) Panţu, *op. cit.*, p. 228: *Pupezele, orăstică, pipigioi, pupagioară*, (Oltenia), *pupăză* (Munt.), *pupegioare, robia, Orobus vernus* L. Fiind pomenită alaturi de brociu (rughie), credem că *robia* nu poate fi *Rubia tinctorum* L.
(6) *Ibidem* p. 42: *Viburnum Opulus* L.

piatră acră şi se bagă firele la împietrit. După aceastá se pisează rădăcină de *robie* şi de *brociu*, se fierb, şi după ce zeama li s'a răcorit, în ele se pun firele împietrite, încercându-se din când în când, spre a se vedeà dacă au prins bine coloarea (1).

XVIII. IARBĂ DE MARGINE (2).

Iarbă de margine, borş şi leşie.

Prin jud. Tutova se sapă rădăcina de *iarbă de margine* şi se lasă să se usuce, cam 2–3 zile, după care se pisează bine şi se pune în căldare, ceaun ori oală, pe aproape plină cu *borş*. Cu acest amestec se pune vasul pe un foc slab, aşà ca să nu fiarbă de loc, ci numai să se încălzească bine. După ce rădăcina pisată şi-a lăsat toată boiaua roşie, se pune lâna sau pânza în căldarea care va sta sub acelaş foc slab, o zi sau o noapte. După acest timp, se scoate lâna şi se pune într'un vas cu *leşie* căldicică, de unde se scoate, se stoarce şi se lasă să se usuce. Coloarea care se dobândeşte este cea roşie închisă, vişinie sau ca vişina putredă (3).

XIX. NARAMZĂ.

Este o plantă care slujeşte la colorarea firelor în roşu prin unele părţi ale Basarabiei. Procedeul nu este cunoscut (4).

XX. MACRIŞ (5) ŞI CANABIU.

Macriş, canabiu şi piatră acră.

Prin jud. R. Sarat se pisează rădăcina de *macriş* şi firele

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 218.
(2) N'o aflăm în Panţu, *op. cit.*
(3) Dict. de Măriuca lui Ion Chiriţă. căt. Similişoara, com. Bogdana, împărt. de d-l N. I. Antonovici.
(4) Z. C. Arbore, *Basarabia*, p. 445.
(5) Panţu, *op cit*, p. 158: *Macriş mărunt, măcriş, Rumes Acetosella* L

se fierb în zeama aceasta, după ce s'a pus *piatră acră*. Astfel îngălbenite, se pune *canabiu*, și se fac roșii trandafirii (1).

XXI. BACAN.

1. Bacan zăr [și piatră acră].

Prin jud. Suceava se pune de cu seară *bacanul* în apă călduță și se lasă până adouazi, când se pun și sculele, după ce au fost împietrite în *zăr* [cu *piatră acră*].

Procedeul acesta e însă prea costisitor (2).

2. Bacan și piatră acră (din gălbenèle).

Coloarea se dobândește și coloratul se face întocmai ca la puntul 1, cu deosebire că firele se pot împietri și în *gălbenèle* (3).

3. Bacan roșu, tirigie și piatră acră

Se pune în vasul cu apă *piatră acră*, cam pe un sfert *tirigie* și după ce a dat în fiert, se pun și firele ca să se împietrească. In locul acestei ape înăcrite, care rămâne după ce se scot firele, se pune alta curată, în care se fierbe *bacan roșu* și unde, după colorarea apei îndeajuns, se pun firele și se fierb până când gospodina este mulțumită (4).

XXII. BACAN ROȘU ȘI SOVÂRF.

Bacan roșu, sovârf și urină.

Se pune, prin jud. Prahova, să se fiarbă *bacanul roșu* cu puțin *sovârf* și se fierb până când din bacan a ieșit toată materia colorantă. Firele, înainte de a fi puse în boià, trebuesc

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 218.
(2) Maria G. Lupea, cât. Spătărești.
(3) Idem.
(4) Rizescu, *loc. cit.*, p. 219.

împietrite în *urină*, o zi şi o noapte, după care se pun în boià la fiert, până la 4 ceasuri, când se scot şi se pun la svântat. Dintre fire, mai ales cele de lână se boesc astfel (1).

XXIII. BACAN ROŞU ŞI NEGRU.

1. Bacan roşu şi negru şi urină.

Tot prin acele părţi coloarea se dobândeşte şi coloratul se face ca la puntul XXII, cu deosebire că în loc de sovârf se pune *bacan negru*. Coloarea ce se dobândeşte este roşie închisă.

2, Bacan roşu şi negru, piatră vânătă şi piatră acră.

Tot prin aceste părţi, se iea de fiecare ocă de fire câte o litră *bacan roşu*, 25 dr. *bacan negru* şi câte 12 jum. dr. de *piatră vânătă* şi *acră*. Se pune piatra vânătă şi cea acră în apă, se fierb până se topesc, şi acolo se pun şi firele la împietrit. După aceasta se pune apă curată într'un cazan şi se fierb cele două feluri de bacan. Dacă scade, se umple din nou până când firele se fac vişinii. Apoi se scot şi se usucă (2).

XXIV. ŞOLDEALĂ ŞI BACAN.

Şoldeală, bacan şi piatră acră.

Prin jud. Covurluiu se fierbe de oparte *şoldeala*, şi mastrahatul ce rămâne se aruncă afară, punându-se în zeama ei zeama de *bacan* fiert mai întâiu într'o oliţă,—50 dr. de fiecare ocă de fire. După ce şi acest amestec a fiert bine, se pune *piatră acră* şi apoi şi firele, cari se fierb până ce prind coloarea dorită (3).

---

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 202.
(2) Rizescu, *loc. cit.*, p. 202 şi 220.
(3) Salviu, *loc. cit.*, p. 282.

XXV. CALAICAN.

Calaican şi leşie.

Prin jud. Suceava se poate căpătă un roşu prost din aceste două lucruri. *Leşia* însă trebue să se dobândească din cenuşa lemnelor tari. Cea mai bună e cea de *ciucălăi* (ştiuleţi de popuşoi fără boabe) (1).

XXVI. CĂRMÂZ.

1. Cârmâz şi spirt.

Prin jud. Suceava se plămădeşte *cârmâzul* în *spirt* amestecat cu apă caldă. După ce se plămădeşte bine, se toarnă peste el apă caldă, multă, şi apoi în această apă se pun firele cari au fost mai înainte împietrite (2).

2. Cârmâz, cositor şi apă tare.

Prin jud. Dolj, se pisează «mai întâiu în piuliţă fructele sau boabele de *cârmus*. După ce cârmusul s'a pisat, se pune la fierbere pe foc, într'o caldare, cu atâta apă, cât trebue, după cantitatea firelor de colorat.

Pe când acest vas fierbe la foc cu cârmusul, se topeşte *cositorul* într'o tigăiţă şi astfel topit» se varsă cu tigăiţa şi cu încetul, de sus, într'un vas întins plin cu apă rece. «Această operaţie se chiamă *sleirea cos torului*, căci cositorul căzând de sus, fierbinte, în apă rece, se preface în pulbere, pe fundul lighianului. Se varsă apa din lighian, iar peste cositor se toarnă *chizap* (apă tare) şi se freacă cu pisălogul de fier această amestecătură, până ce se pierde cositorul, iar amestecătura devine un lichid gros şi negricios, care se pune în căldarea ce fierbe la foc cu cârmusul, şi după atare fierbere, se produce coloarea *nărămzată* sau roşie ca focul. In această fierbere se introduc materiile de colorat, ţinându-se

(1) Culegere dela d-na Ana Cârlănescu. com. Bogdăneşti.

(2) Culegere din com. Bogdăneşti, dela Casandra lui Gh. On, împărt. de păr. M. Cârlănescu.

până prind perfect. Procedeul acesta, întrebuințat la nărămzat, se capătă mai mult de boiangii din sate, din cauza scumpetei *chizapului* și arar de sătence» (1).

XXVII. BAȚACHINĂ (2) ȘI CÂRMÂZ.

Bațachină, tirigie, cârmâz și apă tare.

Prin jud. R-Sărat se ieau 6 dr. *bațachină*, 8 dr. *tirigie*, 50 dr. *cârmâz* și o litră *apă tare* pentru o ocă de fire. Se pune cârmâzul, bațachina și tirigia în apă, și după ce s'au încălzit, se pune și apă tare. După aceasta se pun și se fierb până ce apa rămâne încoloră. Coloarea ce capătă firele este cea roșie naramzată.

XXVIII. BAȚACHINĂ, CÂRMÂZ și SCUMPIE.

Bațachină, cârmâz, scumpie, tirigie și apă tare.

Pentru dobândirea unui roșu portocaliu, se iea zeamă rămasă la punctul XXVII, se pune o litră *lemn de scumpie* la o ocă de fire și se fierbe bine. Se umple apoi un cazan, se pun 6 dr. de ocaua de fire, și cârmâz, 25 dr. la ocaua de fire, și când s'au încălzit, se pune în apă tare, o litră de ocă. In lichidul astfel format, se vâră firele și se fierb până ce apa își pierde coloarea (3).

XXIX. CÂRMÂZ și BROBINȚE.

Cârmâz negru, brobințe verzi, chizap și gintar.

Pentru dobândirea unui roșu deschis, numit *cicic*, se obișnuià mai demult în jud. Mehedinți să se iea *cârmâz negru* bine pisat și cernut cu o sită deasă, o litră de *chizap* stâmpărat în apă, 8 dramuri de *cosilor* pus tot într'o litră de chizap, 30 dr. *gintar* (drojdie prefăcută) (4) și 5 dr. brobințe verzi.

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 235-236.

(2) Despărțirea aceasta rămâne aparte, numai dacă *Bațachina* nu este sinonimă cu *Pațachina*, *Rubia tinctorum* L.

(3) Rizescu. *loc. cit.*, p. 218-219.

(4) Ioan Ionescu dela Brad, *Agricultura rom. în jud. Mehedinți*, p. 694.

Toate acestea se puneau într'un cazan cu apă caldă şi se dădeau în undă. După aceasta se băgau *molchelele* (lânurile toarse) şi se fierbeau trei ore, mestecându-se încet. După ce prindeau coloarea, se scoteau şi se uscau (1).

XXV. CÂRMÂZ ŞI IMBIRIU.

Cârmâz (2), imbiriu, apă tare, cositor şi sare de lămâie.

Prin jud. Covurluiu se prepară din aceste substanţe coloarea roşie aprinsă în chipul următor: Se pisează *cârmâzul*, 25 dr. la o ocă de fire, şi se pune într'un cazan când fierbe apa. După aceasta în cazan se toarnă 50 dr. *apă tare*, preparată cu *cositor* (ca la galben) *săricică de lâmâie*, 5 dr. la oca de fire, şi tot 5 dr. de *imbiriu*, despre care poporul zice că-i rădăcina piperului negru. Zeama, mulţumită acestor substanţe, se înroşeşte cu atât mai mult, cu cât se fierbe mai mult. Când coloarea roşie se crede că-i deajuns de pronunţată, se pun şi firele, se mestecă fără curmare, ca să nu se păteze, şi după ce au fiert, se pun la uscare (3).

Dacă se pune cârmâz mai puţin, s'ar dobândi coloarea roză

XXVI. CÂRMÂZ şi PRAFURI ROŞII.

Cârmâz, prafuri roşii, spirt, borş şi piatră acră.

Tot prin aceleaşi părţi se obişnueşte ca să se piseze cam 2—3 dr. de *cârmâz* de fiece ocă de fire şi ceeace se dobândeşte, se plămădeşte în *spirt*. Tot în spirt, dar deosebit, se plămădesc şi *prafurile roşii*. In acest timp se pune *borş* pe foc, se fierbe, se împietreşte cu *piatră acră* şi când aceasta s'a topit, se pun şi *plămădèlele* de cârmâz şi prafuri roşii. După ce zeama s'a amestecat bine, se pun şi firele, se încălzeşte zeama puţin şi apoi vasul se dă jos, unde aşteaptă

(1) Ion Ionescu dela Brad, *op. cit.*, p. 694.

(2) Salviu, *loc. cit.*, p. 282. *Cârmâzul* sau *cârmuzul* este, după credinţa poporului român, un copăcel spinos, care creşte prin ţările calde. In comerţ este cunoscut sub două numiri, *cârmâz turcesc* şi *cârmâz nemţesc*.

(3) Rizescu, *loc. cit.*, p. 281 2 şi 284.

câtvà timp acoperit. In această vreme firele prind coloarea roşie. Când se vede că au o faţă frumoasă, se scot şi se întind la uscare (1).

XXXII. BOIA ROŞIE.

Metodul comun pentru orice coloare, l-am pomenit când a fost vorba de coloarea galbenă. Aici se mai adaugă:

1. Boià roşie, oţet şi piatră acră.

Prin jud. Muscel se disolvă *anilina* în *oţet tare* şi se lasă astfel vreme de 2 ore. In acest timp se pune apă într'un vas şi când e aproape să dea în fiert, se toarnă plămădeala în ea. Vasul, după ce fierbe, se iea de pe foc, se pun firele, se mestecă bine, se pune la a doua încălzire, când se adaogă şi puţină *piatră acră*. Cât timp se încălzesc firele, se mestecă mereu cu un băţ, ca să nu se păteze (2).

2. Analină şi vitriol.

Prin jud. Putna se ieau 6 dr. de *analină* şi se fierb cu lână până ce coloarea s'a prins bine de dânsa. După aceasta se toarnă în zeamă puţin *vitriol*, se mai fierbe câtvà timp, după care lâna se scoate, se clăteşte şi se usucă (3).

3. Boià, rachiu şi apă tare.

Prin Bucovina, pentru dobândirea colorii *roză* sau *stracoşie (stacojie)*, se urmează aproape la fel: se plămădeşte *boiaua* în *rachiu*, şi apoi se pune apă fierbinte, unde se mai adaogă şi *apă tare*. Acolo se pun firele, cari după fierbere, se usucă (4).

(1) Rizescu, *loc. cit*, p. 281—2 şi 284. Piatra acră însă n'o arată autorul. La p. 283, pomenind despre roşul din prafuri roşii de târg. zice că se dobândeşte întocmai ca la roşul de cârmâz. prafuri roşii. spirt, borş şi *piatră acră*.

(2) Culegere din Com. Jugar, comunic. de d-l N. S. Ghinescu, învăţ.

(3) Balaban, *loc. cit.*, p. 268.

(4) Voronca, *op. cit.*, p. 1102.

4. Boià roşie, spirt, borş şi piatră acră.

Prin jud. Covurluiu, coloarea se dobândeşte şi culoratul se face întocmai ca la XXXI; vom aveà însă numai o plămădeală, lipsind cârmâzul. Cu boià pe jumătate, sau mai puţină, se va dobândì coloarea roză (1).

*

După acestea urmează o serie de reţete cari ne spun că lucrurile, înainte de a fi puse să prindă coloarea roşie, trebue să fie boite galben sau să se boiască atunci cu un anumit galben.

XXXIII. GALBEN + MĂR şi SOVÂRF.

1. Galben + sovârf şi măr acru.

Prin jud. Suceava «se culege *hlujul* (trunchiul) de *sovârf* cu flori şi cu frunze şi se usucă, păzite de udeală, ca să nu se păteze, de obiceiu în podul casei», unde, fiind păzite de stropi de ploaie, frunzele nu se pătează şi coloarea va ieşì frumoasă. Intr'o căldare spoită sau într'o oală zmălţuită, se fierb crenguţe şi scoarţă de *pădureţ acru*, pisate bine,—acestea întrebuinţându-se mai în totdeauna verzi, iar fierberea ţinând până ce zeama devine galbenă bătând în roşu. La fiert, cregunţele şi scoarţa de măr pădureţ stau cam jumătate de zi, adăogând mereu apa care scade; scurgem apoi zeama într'un ciubăr şi o lăsăm să se răcorească. In acest timp se pune sovârful la soare, să se usuce, îl frecăm în mâni, pe urmă turnăm în zeamă tot 3 pumni de frunze de sovârf şi un pumn de frunze de pădureţ acru, după ce şi acestea au fost bine uscate şi frecate în mâni. Amestecăm bine zeama cu frunzele arătate şi o lăsăm să dospească o săptămână, două, trei, şi chiar o lună, nici o dată însă mai puţin de trei zile. Dospirea aceasta se face într'un loc ferit, şi unde să nu fie nici cald, nici frig. Când gospodina are nevoie să pregătească pentru colorat dospeală de mai sus, o iea, o freacă în mâni de cel puţin 12 ori, până ce se roşeşte nu numai zeama, ci şi codiţele frunzelor. Atunci sunt florile înflorite, adică zeama e numai bună de întrebuinţat la vopsit. Inainte de a se utilizà zeama

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 823.

aceasta, se face o cercătură într'o oală curată şi neînfruptată, punându-se puţine *flori*,—zeamă şi frunze,—în oală, mai mult de jumătate în apă, şi în momentul când apa e aproape să înceapă a fierbe; tot acum se pune şi o viţă de păr sau ce avem de văpsit. Se lasă să fiarbă bine, şi de sunt bune florile, viţa de păr se face îndată mândră (se prinde boiaua bine de dânsa); de nu, se mai înfloresc florile şi se mai freacă în mâni amestecul de mai sus. Când *cercătura* reuşeşte, se iea o căldare mare, se pune pe foc, plină cu apă, până mai sus de jumătate, se lasă până e aproape de a clocotì, când se toarnă florile, şi o dată cu ele se pune şi *părul* (lâna) ce avem de colorat. Aceste obiecte, înainte de a se colorà, trebuesc văpsite mai întâiu galben, pentru ca coloarea roşie să se prindă mai bine de dânsele. Se dă foc treptat, se lasă să fiarbă bine, apoi se scot obiectele şi se pun să se usuce». La nevoie iar se fierb, şi iar se usucă, sau afară la soare, vara, sau iarna în casă pe cuptor, până când se dobândeşte coloarea dorită.

Dacă în loc de a fi lucrurile galbene, sunt galbene portocalii, şi dacă *florile* de mai înainte sunt *tari*, adică foarte bine înflorite, firile dobândesc o coloare *vişinie*. Dacă însă se pun lânurile *lăi*, coloarea ce-o capătă în *roşèlele* obişnuite, este veşinie curată (1).

Prin judeţul Covurluiu «se culege deosebit frunza de măr şi cea de sovârf, se usucă la umbră şi se pisează în *piua de pământ* care nu este altcevà decât o gaură făcută în pământ tare şi lipită cu lut. Apoi se pune într'o *dejă* sau putină cu apă caldă,—*încropită*,—doi pumni de sovârf şi 2 de măr, pentru un scul cam de jumătate ocă, şi se lasă să steie aşà 3 zile. Dacă voim ca firele să iasă roşii închise *ca sângele iepurelui*, atunci se pune un pumn de sovârf mai mult; iar de viom să iasă mai deschise, se pune un pumn de frunze de măr mai mult. La fiecare amează se umblă cu un făcăleţ prin putină şi se mestecă,—sau ceea ce este şi mai bine, se freacă mastrahatul între palme. Cu cât se va mestecà şi se va frecà mai bine amestecul din putină, cu atât înfloresc mai

(1) Culegere dela Casandra lui Teodor Târlă din com. Broşteni, jud. Succava şi împărt. de d-l I. Teodorescu.

frumos. După trei zile, se toarnă totul într'o căldare mare de aramă, se încropesc la foc şi se răstoarnă iar în putină; apoi se iea o *tivdă* (de dovleac) şi se începe a se vântură şi a se bate,—se dă chiar ca număr: până la 200 tivde; se întrebuinţează tivda pentru că un alt vas de lut s'ar strică. După ce s'a bătut bine, se iea apoi repede din *fruntea* lichidului din putină, se pune în căldare, se dă în clocot, apoi se pun firele boite mai dinainte galben (drobiţă, borş, piatră acră şi cenuşă) şi se fierb bine, întorcându-se. După aceea se scot, se usucă şi sunt gata. Firele ies roşii închise sau deschise. Zeama care rămâne, după ce s'au scos firele din căldare, se varsă, pentru că nu mai este bună. Toate substanţele colorante s'au luat pe fire... Dacă mai avem fire de boit, şi în putină n'a mai ramas boià plămădită, o vânturăm iarăş cu tivda ca mai înainte, îi luăm repede fruntea, o punem în căldare şi mai boim un rând. Procedeul acesta erà mult întrebuinţat în vechime şi dădeà mult de lucru femeilor gospodine. Astăzi nu mai e de loc practicat» (1).

Prin jud. Prahova, frunza de măr acru se adună de verde, se usucă la umbră şi se păstrează. Sovârful înflorit deasemenea se culege şi se păstrează cu totul. Când e nevoie, «se pun două părţi frunze de măr şi o parte sovârf, în modul următor: se aşterne în fundul ceaunului un pumn de sovârf în care să fie şi flori, apoi se pune un rând de lână de cea colorată galben, după aceea doi pumni frunze de măr, iar lână, şi apoi iar sovârf, aşà că pentru fiecare rând de lână, să fie câte un strat de frunze de măr sau sovârf cu flori. După această lucrare, se umple vasul cu apă limpede şi rece de râu şi se lasă să steie 36 de ore *la moiu* (2), ca să se întroducă materia colorantă în lână. După acest timp se scoate lâna, cu frunze cu tot, scurgând-o puţin; apa scursă, fiind spălăcită, se aruncă afară, iar lâna se pune într'alt vas, albie sau ceaun, şi aici, puţin câte puţin, se zoleşte sau se freacă în mâni, tot turnând pe lâna din mâni câte puţină apă caldă, ca să se îmbibeze bine vopseaua în lână şi să nu iasă lâna cu pete, adică să iasă frumoasă, să înflorească.

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 281.
(2) *Moiu, înmoiu, muiare, muiat.*

Această spălătură în mâni se face până ce se înroşesc unghiile mânilor. Roşeaţa aceasta e semnul că poate să se facă probă. Proba se face astfel: se iea un *ou* de găină şi se pune să fiarbă la foc într'un ibric, umplând ibricul cu văpseà şi cu flori din vasul de unde s'a frecat lâna; se lasă să fiarbă, şi dacă se înroşeşte oul frumos, e semn că s'a reuşit bine. După această probă se pune lâna cu apă ce i s'a adăogat la frecat, ca să fiarbă în ceaun, până ce se face roşie frumoasă ca oul cu care s'a probat. Apoi se scoate, se scutură şi se spală în apă rece, după care se pune la uscat; şi lucrarea e terminată.

Un alt metod: se pune deosebit de se plămădeşte frunză de măr şi sovârf într'un vas, singură, fără lână, cu atâta apă, cât acopere frunza şi sovârful, care se lasă la dospit 12 ore pe o sobă caldă sau aproape de foc. După acest timp, această plămădeală se vântură bine de mai multe ori şi apoi se pune la foc într'un ceaun, atâta plămădeală cât trebue pentru un scul pe lână, se fierbe o jumătate de oră şi apoi se introduce un scul, se lasă 5 minute şi se scoate afară. Tot în acest roşu, ca să se boiască şi celelalte scule, se mai pune o oală de plămădeală şi după ce fierbe ca cea dintâi, iar se mai pune un scul. Şi tot aşà se adaogă treptat câte o oală de plămădeală pentru fiecare scul. Ieşind frumoase, se scutură de frunze şi se pun la uscat» (1).

2. Galben măr, sovârf, fier şi leşie.

Prin Bucovina se fierbe scoarţă de *pădureţ acru*, proaspăt jupoiată sau veche, şi apoi se pune de se răcoreşte, după care se aşează într'alt vas, de unde se pune două părţi de floare de *sovârf* şi unul de frunză de *pădureţ acru*, bine uscată şi frământată în mâni. Inlăuntru se mai aruncă şi o bucată de *fier*, sau o *potcoavă de găsit*. Peste toate acestea se pune, ca să apese şi să se afunde în apă, nişte pietroaie. Vasul acoperit cu o pânzătură, se lasă la dospit la căldură 3 zile, o săptămână sau două, ba chiar o lună, ca să se facă *flori*. Dacă vor să facă *flori dulci*, le lasă până

(1) Balaban, *loc. cit.*, p. 261—2.

ce zeama se umflă şi dă afară. Dacă vor să facă *flori vechi* sau *flori acre*, lasă frunza până putrezeşte şi apoi ieau florile la *înflorit*. Mai frumoase sunt florile dulci decât cele vechi sau acre, dar nu-s trainice. Când se fac flori vechi, zeama din putină scăzând, se *adapă* cu zeamă proaspătă făcută din scoarţă de păduref acru ca şi la început. Dupăce s'au făcut florile, zeama se strecoară, iar florile se împrăştie pe vatra curată la zvântat, frecându-le în mâni de mai multe ori. La urmă se strâng şi se lasă să se usuce în voie într'un loc cald şi ascuns, ca *să nu se deoache*. In acest timp, zeama din putină se amestecă de mai multe ori.

După o jumătate de zi, florile strânse se stropesc cu zeamă, se resfiră pe vatră, se freacă în mâni, şi tot astfel se urmează trei zile; aceasta se chiamă *înflorirea florilor*.

Unele gospodine nu le mai lasă să se svânteze, ci le pun în zeamă, le scot şi aşâ mai departe; altele le înfloresc la soare într'o covată.

Tot astfel se înfloresc şi florile putrede, de 9 ori.

Urmează apoi proba: se iea zeamă din putină, se pun câtevâ flori într'o ulcică, se pun câtevâ fire galbene de se fierb. Dacă coloarea este plăcută, urmează înfloritul florilor. Dacă coloarea e albineaţă sau nu-i cea frumoasă, se urmează cu înfloritul florilor până ce reuşeşte. După aceasta vine înroşirea, punându-se la fiert florile şi zeama *subţiată* sau *rărită* în apa curată şi proaspătă. La 3 scule a câte 2 jirebii, se pun 4-5 pumni de flori. Când acestea încep să fiarbă, se pun sculele şi se mestecă mereu. Apoi urmează uscarea la căldură, în casă, sau afară la soare.

Dacă firele n'au ieşit frumoase, se mai fierb odată, şi tot aşâ dacă trebue să aibă o coloare mai închisă ori mai întunecată.

Ca faţa să le fie şi mai trainică, se pun după uscare în leşie tare sau leşie iute (1).

3. Galben + măr, sovârf şi aramă.

Tot prin Bucovina, roşul se dobândeşte astfel: se taie ra-

(1) Marian, *Cromatica*, p. 27—34.

muri de *pădureț acru*, se fierb în apă curată și zeama se scurge într'alt vas. In această zeamă se pune 3—4 pumni de frunze de pădureț acru și ca la 2 de *sovârf*, se mestecă și se lasă să dospească. După aceasta se aruncă înăuntru un *inel de aramă*. După ce se țin 3 zile, a patra zi firele se usucă pe vatră, se stropșesc, și iar se usucă de 9 ori, după care se usucă definitiv. Pe foc, se pune apă puțină, zeama și florile, și când începe fierberea, se pun firele și se amestecă până când dobândesc coloarea. După aceasta se usucă (1).

XXXIV. GALBEN+MESTEACĂN, MĂR și SOVÂRF.

Prin jud. Prahova, înainte de a se colorà lucrurile în roșu, se colorează galben prin ajutorul frunzei de mesteacăn. După ce acestea s'au uscat bine, se pun într'un vas un rând de *sovârf* și frunze de *măr pădureț* și un rând de fire galbene, iar unul de frunze și unul de fire, și astfel până se umple vasul sau se isprăvesc firele. In urmă se pun la fiert, după ce se umple cu apă, și se fierb până la 3 ore. Coloarea ce se dobândește, este cea roșie deschisă. Lucrurile se scot, se clătesc în apă curată și se pun la uscare (2).

XXXV. GALBEN+MĂR, SOVÂRF ȘI CORN.

Galben ramuri și frunze de pădureț acru, corn, floare de sovârf și aramă.

Coloarea se dobândește și coloratul se face întocmai ca la XXXIII. 3, cu deosebire numai că se pun și *frunze de corn* (3).

XXXVI. GALBEN+MĂR, SOVÂRF ȘI STEJAR.

Galben+scoarță și frunze de pădureț acru, floare de sovârf, scoarță de stejar, fier și leșie.

Prin Bucovina, coloarea roșie din aceste substanțe și coloratul se fac întocmai ca și la XXXIII. 3, cu deosebire că

(1) Marian, *Cromatica*, p. 36.
(2) Moraru, *loc. cit.*, p. 201.
(3) Marian, *Cromatica*, p. 35-6.

aici se mai adaogă şi *scoarţă de stejar*. *Fierul* se foloseşte tocmai la urmă, adăogând la a doua, a treia sau cea din urmă dată, când se împlineşte coloratul, pentru ca firele să aibă o coloare mai întunecată şi mai împietrită, ceea ce se crede că o face mai trainică (1).

XXXVII. NARAMZAT + SOVÂRF.

Din coloarea naramzată, dobândită prin cârmâz, apă tare şi cositor, se dobândeşte coloarea vişinie dacă se face puţină *negreală de sovârf*, în care să se moaie aceste materii. Muiarea şi scoaterea să se facă repede, căci altfel coloarea se închide. Astfel dacă se moaie un scul o singură dată şi se scoate repede, se capătă o coloare vişinie deschisă; dacă după uscare, se mai moaie odată şi se usucă, se scoate o coloare numită *vişină putredă*; la o a treia oară se dobândeşte vişiniul închis, iar la o a patra, coloarea neagră sau aproape neagră.

XXXVIII. NARAMZAT + SCUMPIE.

Intocmai ca la XXXVII.

XXXIX. NARAMZAT + ARŢAR.

Se foloseşte *coaja de arţar*. Procedeul ca la XXXVII.

XL. ROŞU CĂRĂMIZIU + SOVÂRF.

Procedeul de mai inainte.

XLI. ROŞU CĂRĂMIZIU + ARŢAR.

Procedeul dela XXXIX. La aceste 2 numere din urmă, vişiniul ce se dobândeşte este prost (2).

XLII. ROŞU STACOJIU + CANABIU.

Prin jud. R-Sărat firele se boesc în roşu stacojiu cu fructe

(1) Marian, *Cromatica*, p. 36.
(2) Pentru No. XXXVII—XLI, Barzeanu, *loc. cit.*, p. 236.

de călină, rădăcină de robie și brociu și piatră acră, și după aceasta se vâră în *canabiu* (1).

XLIII. GALBEN + ARIN ROȘU.

Prin Bocovina se fierbe coajă de *arin roșu*, și în zeama ce iese, moaie călepele galbene, până când se fac roșii (2).

XLIV. GALBEN + BACAN.

Galben + bacan și piatră acră.

Prin jud. Covurluiu se dobândește coloarea roșie inchisă numită și *roșu muntenesc* din aceste substanțe (3).

XLV. GALBEN + FESUȘOR (4).

Galben + fesușor și borș.

Prin Bucovina, mai demult, gospodinele adunau o mare câtime de insecte de acestea, *fesușori*, le uscau și apoi le sfărmau mărunțel, iar pulberea ce rezultă, o puneau în apă călduță și acolo muiau apoi sculele galbene, dacă voiau să le dea coloarea roșie sau roșie întunecată. Dacă însă voiau ca noua coloare să fie mai deschisă, în apă puneau în acest caz și puțin *borș sălciu*, adică borș nu prea acru (5).

XLVI. SULFURINĂ.

Sulfurină și spirt.

Mai demult, prin jud. Mehedinți, se pregătià coloarea canabie,—roșie ca vișina,—din *sulfurină* topită în *spirt* de 40 de grade (6).

---

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 221.
(2) Voronca, *op. cit.*, p. 1101.
(3) Salviu, *loc. cit.*, p. 282—3.
(4) Fesușorul este insecta *Porphirophora polinica*, L.
(5) Marian, *Insectele*, p. 465.
(6) I. Ionescu dela Brad, *Agr. rom. în jud Mehedinți*, p. 694.

INSEMNĂRI DE SFÂRŞIT.

Cercare.

O jirebie de tort cu care se cearcă coloarea cea roşie, ca să se vadă dacă aceasta se prinde bine ori nu, se numeşte *cercare*.

Cu ea se ameninţă a se legà *zânele* ce aduc oamenilor diferite boli (1).

(1) Marian, *Legendele Maicei Domnului*, p. 332.

CAPITOLUL V.

COLOAREA NEAGRA PENTRU FIRE

Coloarea neagră este a tristeţii, mâhnirii, a inimii rele. Negru e iadul înfricoşat al lumii ceilalte, negru e Diavolul, şi negre-s toate duhurile cele rele. La casa omului se ţine numai cânele, mâţa şi paserile negre, de cari «Ducă-se pe pustii» nu se poate apropià.

Ochii negri însă au un deosebit îndemn în dragostea şi simpatia Românului.

El spune că

Pentru ochi ca murele
Ocolesc pădurile!..

Părul, musteţele şi sprincenele negre sunt o podoabă:

Mustăcioara lui,
Pana corbului..

Nici coloarea închisă a feţei nu-i displăcută: ba din potrivă, e cam des plăcută: căci «pământul negru dă roadele cele bune!»

Hainele negre însă nu sunt iubite de Români şi întâlnim ţinuturi întregi, unde, în afară de căciula sau de pălăria neagră, nu se mai poartă nimic negru. Iar dacă întâlnim această coloare în ţesături pentru casă, ea alcătueşte numai *câmpul* pe care stau feluritele desene, colorate în diferite chipuri.

Când într'o casă moare cinevà membrii rămaşi nu se îmbracă în straie «ochioase», ci în unele «închise», cu roşu şi negru. «Cănirea sufletului» nu se poate arătà în straiul negru, care obişnuit lipseşte.

I. ARIN.

1. Arin şi calaican.

Dintr'un sat din jud Suceava am dobândit această relaţiune: Acum 40 de ani se dobândià negrul din *cruşeală de arin* (1).

Prin jud. Bacău se fierbe coajă de arin şi când se socoteşte că lichidul este îndestul de tare, zeama se strecoară şi se mai ferbe cu *calaican* şi lucrurile ce urmează a se văpsì. Fiertul însă trebue să se facă, aşa ca să nu se ardă firele. In tot timpul lui, firele se mestecă mereu. După fierbere, urmează clătirea şi uscarea (2).

Prin jud. Prahova se culeg aninele cam pe la Sf. Mariamare (15 August), când dau ele în copt şi se pun într'un vas cu apă ca să fiarbă între 2 şi 3 ceasuri, când lichidul capătă o înfăţişare roşie închisă. După aceasta se dă vasul jos de pe foc, se scot aninele, şi în zeamă se pune calaican, în proporţie: o litră, la 10 litri de apă. Lichidul îndată capătă coloarea neagră. Aici se pun lânurile care urmează să se coloreze şi se fierb tot între 2—3 ore. După aceasta se scot se clătesc în apă curată şi se pun la uscare (3).

Prin jud. Muscel se cojeşte coaja de *anine* (*sic*) negru, se pun în căldare ori ceaun, cu apă rece, şi se fierbe cam o oră şi jumătate. *Argăseala*, adică zeama, se scoate într'alt vas şi apoi se împietreşte cu calaican, se amestecă bine şi apoi se pun firele, mestecându-le şi fierbându-le puţin. Vasul se dă jos şi se lasă până se răceşte, când se şi umblă la fire. Dacă negrul nu s'a prins bine, vasul se pune iar la foc, se fierbe şi iar se mestecă, după care, pentru a doua oară, se lasă să se răcească. Şi astfel se urmează până când negrul este cel dorit (4).

Prin jud. Dolj, zeama care se capătă din coaja de arin se lasă până s'a mai răcorit şi numai după aceasta se mai presară în ea calaicanul, mestecându-se; lânurile se pun şi se

(1) Impărt. de d-l P. Herescu, învăţ. în com. Găineşti.
(2) Culegere din com. Moineşti, dela Marghioala I. Ardeleanu.
(3) Moraru, *loc. cit*, p. 181.
(4) Culegeri din com. Leurdeni.

lasă o zi şi o noapte, după care se scot şi se usucă. Dacă coloarea nu-i cea dorită, se mai *făţuesc* odată firele (1).

Din aceleaşi substanţe, procedeul de a scoate negrul se cunoaşte şi prin Bucovina (2).

2. Arin, calaican şi piatră acră.

Prin jud. Dorohoi se iea *coaja de arin*, ori şi cum, şi se fierbe într'un ceaun. Zeama apoi se scurge, iar coaja se aruncă. Se iea câte un sfert de *calaican* de fiecare ocă de lână şi se topeşte în zeama călduţă, în care se pun apoi firele *lăi*, ca să se fiarbă puţin şi cu încetul, căci s'ar arde dacă s'ar fierbe mai tare. După ce se prinde negrul, se pune «*făină de piatră*», adică *piatră acră* pisată, ca să se împietrească coloarea. In urmă lucrurile se clătesc şi se usucă (3).

Prin jud. Putna, coaja de arin se fierbe mult, umplându-se când se vede că zeama a scăzut mult. Zeama se scurge când este scăzută, şi într'însa se pune calaicanul şi piatra acră. După ce acestea s'au topit, se pun şi firele, şi se lasă până prind bine coloarea. După aceasta se scot, se spală şi se usucă (4).

Prin jud. Prahova, scoarţa de anin negru se fierbe până la 3 ore, când se dobândeşte o zeamă roşie. Apa poate fi de râu sau de ploaie. După căpătarea lichidului, se pune în el *caraboiul* sau *calaicanul* şi *piatra acră*, ca să se disolve, şi după aceea se pun şi firele şi se fierb iarăş până la 3 ore. Din când în când firele sunt ridicate în sus din vas. spre a veni în atingere cu aierul. După colorare urmează clătirea la râu şi uscarea (5).

3. Arin, calaican şi sare.

Prin Bucovina se iea *cruşală* (coajă) de arin negru şi se opăreşte într'un ciubăr (*1 căuş de tort, 2 pătrari* la 10 tor-

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 229.
(2) Culegerile din Vicovul de sus, commic. de d-l P. Cârstean.
(3) Culegere dela Ruxanda I. Gârneţ, com. Hânţeşti.
(4) Culegere din com. Jariştea.
(5) Moraru. *loc. cit.*, p. 180–1.

-turi). Apa trebue să acopere bine cruşeala. După aceasta, începe să se mestece cu un lemn, ca să-i iasă bine roşeaţa din cruşeală, iar în lichidul colorat, ce se capăta, se moaie torturile şi se lasă până a doua zi. Acest lucru de până aici se cheamă *mohorotâţ*. A doua zi dimineaţă se scot torturile şi se pun ca să se scurgă, iar apa se aşează la fiert. In acest timp se pune într'o oală, de-o parte, o ocă *slatină* la 10 torturi şi trei sferturi de kgr. de calaican, care mai întâiu a fiert într'o altă ulcică Când toate aceste sunt gata, se întind torturile într'o albie şi peste ele se pune lichidul, slatina şi se *petrec* adică se vâjâie de câtevà ori. Dacă firele se înegresc bine, se spală şi se usucă ; dacă-s prea deschise, se mai petrec odată sau de mai multe ori (1).

Cu privire la jud. Neamţ am dobândit aceasta scurtă relaţiune: Acum 40 de ani, din arin, calaican şi sare, se dobândià o *cerneală*, în care se boiau firele în negru (2).

4. Arin, calaican, piatră acră şi huşte.

Prin Bucovina firele stau 2 zile în *huşte*, de unde apoi se scot şi se pun în zeamă de *coajă de arin* în care s'a pus puţin *calaican* şi *piatră acră* (3).

5. Arin şi lut de tocilă.

Prin jud. Putna se fierbe *coajă de arin* iar în zeamă se adaogă şi puţin *lut sau praf de tocilă* (4), care prin jud. Suceava se numesc şi *bursune de tocilă*, ce se depun în vasul tocilei şi provin din fierul şi piatra roasă la ascuţit.

6. Arin, calaican, praf de tocilă şi leşie.

Prin jud. Putna se fierbe bine *coaja de arin* şi când se crede că toată materia colorantă a ieşit dintr'însa, se scurge zeama şi se pune ca să se răcorească iar cojile se aruncă.

(1) Culegerile din Vicovul de sus, comunic de d-l P. Cârstean.
(2) Culegere din com. Pipirig, comunic. de d-l Grigore Vasilui, învăţ.
(3) E. N. Voronca, *Datinele*, p. 1102.
(4) Comunic. de d-na Maria I. Ciocârlan, com. Păuneşti.

După ce zeama s'a răcorit, se pune într'însa *calaican*, 75 gr. la cofa de apă şi *praf de tocilă*, o mână la 2 cofe de apă. După ce calaicanul s'a topit, se pun şi firele, şi se apasă bine cu mânele, ca să se înmoaie. Dacă s'ar pune vasul la fiert, firile s'ar arde. Astfel fac boiangiii de meserie, ca să nu piardă vreme multă. Gospodinele însă au grijă ca să păstreze zeama numai călduţă, timp de o zi şi o noapte, umblând din când în când şi mestecând lucrurile, ca să se boiască peste tot şi să nu rămână firele pătate. Când văd că au dobândit coloarea dorită, scot firele, le spală în *leşie* tare şi le pun la uscat (1).

7. Arin şi vitriol de fier.

Pe valea Someşului din Ardeal se fierbe pentru un kgr. de lână, 6 litri de apă cu 1 kgr. *scoarţă de arin negru* şi cu *vitriol de fier (vitriol verde, galiţică)*.

După aceasta se pune lâna înlăuntru, se lasă să fiarbă puţin, apoi vasul se dă de oparte şi se lasă astfel lâna în *cerneală*, până când se răceşte cu totul. In acest timp se mestecă din când în când. După ce s'a răcit, lâna se scoate şi se spală bine în apă rece. Dacă coloarea neagră nu s'a prins bine, se mai înfierbântă în cerneală de 2—3 ori, mai adăogându-se şi puţin vitriol de fier.

Lâna netoarsă se colorează mai uşor, dar după ce se colorează, se toarce mai greu. Repetând însă procedeul de mai multe ori, chiar lâna toarsă capătă o frumoasă coloare neagră (2).

II. NUC (3).

1. Nucă.

Prin jud. Covurluiu, se cojeşte mai întâiu coaja (învelişul) verde al *nucii*. Se spală lâna, se usucă, se scutură de scai şi

(1) Balaban. *loc. cit.*, p. 262.

(2) M. E. Pioraş în *Familia română*. 1908, no. 8-9, p. 22.

(3) Panţu, *op. cit.*, p. 189 «Cu frunzele şi învelişul verde al nucelor, colorează Romăncele noastre diversele lor ţesături».

de gunoiu şi se aşează într'un vas: un rând de coji şi unul de fire «ca bucăţèlele la mâncare». Se umple apoi vasul cu apă şi se pune pe foc «ca să fiarbă cam cât ar clocoti de 3 ori». In timpul fiertului, lâna se tot întoarce cu un *melesteu* (băţ de mestecat mămăligă). Zeama şi lâna se înegresc iar vasul se dă de oparte. Se caută nişte iarbă beldioasă, boji sau lozii şi pe ele se pune lâna ca să se scurgă bine. Dacă coloarea pare prea întunecată, se pun firele într'o albie şi acolo se clăteşte în apă rece de fântână. Intrebuinţarea coajei de nuc sau nucilor verzi, pentru căpătarea unui lichid spre dobândirea coloarei cafenii la fire şi lână, se cunoaşte şi în jud. R-Sărat (1).

Asemenea şi prin jud. Putna. Coloarea ce se capătă este *neagră verde* (2).

Prin jud. Brăila, prin luna Septemvrie scoboară cărăuşii de prin jud. Buzău şi R.-Sărat cu cară pline cu coji de nucă, pe cari le vând sătencelor, cu baniţa, în schimbul cerealelor: «una pentru alta» (3).

2. Nucă şi calaican.

Prin jud. Bacău, după ce se cojesc *nucele* pe vreme, când stau aproape să se bată, coaja se pune în vas şi se lasă acolo ca să putrezească o vreme îndelungată. Când cojile au putrezit, se freacă bine în mâni, amestecul se stoarce, cojile se aruncă, iar zeama se pune la fiert împreună cu *calaicanul* şi lucrurile sorocite văpsitului. După ce capătă coloarea, firele se usucă, se spală şi iar se pun la uscare (4).

Prin jud. Covurlui, cojile de nuci coapte sau chiar şi nucile verzi, cari n'au încă formată coaja lemnoasă, tocată în bucăţi, se pun în vas, între straturile de fire; vasul se umple cu apă şi se fierbe până când firele capătă o culoare cafenie. In tot timpul fiertului firele se întorc cu un băţ ca să nu se ardă. După ce s'au făcut cafenii, sculelele se scot câte unul afară, spre a se presără cu calaican şi se afundă din nou în

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 220.
(2) Comunic. de d-na Maria I. Ciocârlan, com. Păuneşti.
(3) Am văzut asemenea cară în com Latinu şi Suţeşti, pe apa Buzăului.
(4) Culegere din com. Moineşti.

vas. care se lasă acoperit până când se răceşte bine. Firele. acum. se scot. se duc la fântână să se spele şi se usucă (1).

Prin jud. Dolj. nucile se taie de crude în felii. se fierb până ce-şi lasă toată materia colorantă. se dau jos de pe foc. şi după ce zeama se mai răceşte puţin. se pune în lichid calaican şi apoi lucrurile ce urmează să se coloreze. Lucrurile stau în negreală până când gospodina crede că s'au vopsit sau până când socoteşte dânsa. Atunci le scoate. le usucă şi dacă-s bine vopsite. le lasă: dacă nu. le mai vâră odată sau de mai multe ori în negreală. până când prind bine vopseaua (2).

3. Nucă şi piatră acră.

Prin jud. Prahova. din aceste substanţe. se pregăteşte coloarea neagră-cafenie în modul următor: se aşează în vas un rând de *coji de nuci* şi unul de lână sau de dimii, până se umple vasul. Coaja de nucă se pune de 4—5 ori mai multă ca firele. Peste acestea se presară 10—15 gr. de *piatră acră* bine pisată. după care vasul se umple cu apă şi se pune la fiert. Fierberea ţine până la 2 ore. după care lucrurile se pun la uscare. Operaţia urmând în chipul acesta de mai multe ori. lucrurile capătă o coloare cafenie. «Cu această preparaţiune se pun la vopsit firele de lână toarse subţire. din cari se fac postavuri subţiri (*mohaiuri*). iar din cele *îndrugate*. toarse deslânat şi mai gros. se fac aşternuturi de paturi. velinţe. straie şi cadrilaturi» (3).

Prin jud. Putna, cojile de nucă se fierb singure. zeama se împietreşte şi într'însa se vâră firele cam o jumătate de oră (4).

Procedeul acesta se cunoaşte şi prin unele sate din jud. Constanţa (5).

4. Nucă, borş şi piatră acră.

Se fierbe *coaja de nuc* în *borş*. şi după ce zeama s'a ră-

(1) Salviu. *loc. cit.*, p. 275

(2) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 230.

(3) Moraru, *loc. cit.*. p 190 1.

(4) Balaban. *loc cit.*, p. 163.

(5) Comunic. de d-l N. Teodorescu, învăţ. în Cabadin.

corit. se pun într'însa firele, odată cu *piatra acră* pisată. Coloarea ce se dobândeşte este cea *cafenie* (1).

5. Nucă, moare şi piatră acră.

Coloratul se face întocmai ca mai sus (2).

6. Scoarţă sau coajă de nucă, calaican şi piatră acră.

Prin jud. Dorohoiu, din aceste substanţe, se dobândeşte coloarea neagră în chipul următor: Se cojesc *nucile*, şi cojile se lasă până se sbicesc bine. Apoi se fierb şi în zeama lor se pun firele *lăi*, mai ales cele pentru straie; astfel se ţin la căldură. In urmă se toarnă *calaican*, ca să se prefacă, din *roşcale*, în cafenii, şi după aceasta *piatră acră* pisată. Urmează în sfârşit clătirea şi uscarea (3).

Prin jud. Prahova, coloarea neagră se obţine din aceleaşi substanţe, în acelaş mod descris la puntul 5, cu deosebire că atunci când vasul se pune la foc, se adaogă şi 40—50 gr. calaican.

Din scoarţa de nuc cu celelalte substanţe, se procedează astfel: se ieau 3 kgr. scoarţă de nuc şi se fierb până la 3 ore în 8—9 litri de apă. După ce s'a fiert scoarţa, se dă afară, iar în lichid se pun cam 250—300 gr. calaican şi vre-o 20 gr. piatră acră, pisată mărunt. După aceasta vasul se pune din nou pe foc şi se fierbe aproape 2 ore, în care timp, din 10 în 10 minute, sculele se scot afară la aier şi iarăş se scufundă în lichid. După ce au fiert şi au prins bine coloarea, se duc la fântână şi se spală, după care urmează uscarea (4).

7. Nucă, calaican şi leşie (cenuşă).

Prin jud. Dorohoiu se fierbe *coaja de nuc* şi aici se *mohorţesc* firele albe sau *lăi*, lăsându-le se stea câtvă timp. Firele, astfel mohorţite, se fierb în zeama de coajă de nucă

(1) Culegere din com. Ţepu, jud. Tecuciu.
(2) Idem.
(3) Culegere din com. Hânţeşti.
(4) Moraru, *loc. cit.*, p. 190—1.

verde, lăsate, înaintă de fiert, până ce aproape a putrezit. Această zeamă primeşte o mică câtime de *calaican* mărunt pisat. După ce firele se pun în zeamă, încep a se înegri, iar după ce s'au înegrit, se scot şi se înmoaie în *cenuşă*, unde se freacă bine. Apoi se spală şi în urmă se pun la uscat (1).

Prin jud. Tutova se pune într'un vas un rând de coajă şi unul de lână, până când se umple vasul. Deasupra se pune cenuşa şi apoi se toarnă apă, iar în urmă se pune la foc. In acest timp se face o *groapă* în pământ, se căptuşeşte cu un sac şi aici să răstoarnă lâna cu coajă cu tot, se acopere cu vasul în care a fiert şi apoi deasupra i se toarnă pamânt, ca să nu răsufle. Astfel firele se ţin o zi, se scot, se spală şi se pun la uscat.

Unele gospodine, în loc de a le mai răturnâ în groapă. lasă firele în vas, pe care îl acopere bine.

Cine doreşte să aibă un negru mai închis, lasă mai întâiu coaja de nucă spre a putrezi puţin; pentru cafeniu deschis. se folosesc de nucile verzi.

Tot astfel se boieşte şi cânipa (2).

(8). **Nucă şi leşie.**

Prin jud. Dorohoiu se fierbe *coaja de nucă* într'un cazan şi apoi aici se pune lâna, firele toarse sau pânzătura, şi se mai dă un clocot, dar nu mai mult, căci altfel s'ar *arde* lucrurile. Apoi, pe o targă de lemn. pe o leasă de nuiele sau pe nişte paie, se răstoarnă cazanul cu totul, şi se lasă aşă până a doua zi, când lâna cafenie se spală cu *leşie tare* spre a se închide, adică spre a se înegri (3).

Prin jud. Râmnicu-Sărat, din aceste substanţe, se dobândeşte cafeniul, punându-se într'o căldare câte un rând de coajă de nucă şi câte unul de fire până se umple vasul. După aceasta se umple cu apă, se pune să fiarbă bine, se mestecă şi se scot firele, cari se întind pe albie, spre a se cerne pe ele cenuşă. Se lasă astfel câtvă timp, după care se spală şi se usucă. Firele capătă o coloare foarte frumoasă.

(1) Culegere din com. Hânţeşti, dela Paraschiva Enache Răchită.
(2) Culegere din com. Costeşti, împărt de d-ra Maria I. Mircea, învăţătoare.
(3) Culegere din com. Hânţeşti.

9 Nucă, rugină de tocilă și calaican.

Prin Bucovina se fierb *cojile verzi de nucă* cu *rugină* de sub *tocilă* și în zeamă se pune *calaican* ca să se înegrească zeama. «Boiaua aceasta poate să stea și un an strânsă în cevà și nu se strică; se adaugă numai apă negrișoară și e bună» (1).

10. Nucă, rugină dela pârău, bahne (bursune) și calaican.

La fel, înlocuindu-se *rugina de tocilă* «*prin rugină dela pârău* și *bahne* ce strâng anume femeile» (2).

11. Nucă și vitriol de fer.

Pe valea Someșului, coloarea se dobândește și coloratul se face întocmai ca la I. 7, înlocuind coaja de arin prin cea de *nucă* (3).

III. ARIN ȘI NUC.

1. Coaja de nucă, scoarța (rânsă sau muguri) de arin negru și calaican.

Prin Bucovina se fierbe *scoarța de arin negru*, se amestecă apoi cu *coji de nuci* când încep să putrezească, și zeama primește *calaicanul* și apoi firele (4).

2. Coajă de nucă, scoarță de arin negru, calaican, piatră acră și huște.

Tot prin Bucovina, lâna se ține în *huște* câtevà zile, căci «lâna în *boiele dulci* nu se prinde, numai în *acre*», și apoi se spală și se pune în zeamă de «coji de *arin negru*, puțintică *piatră acră* și o bucățică mică *calacan*, nu mult, c'o arde,—pui și coji de nucă, dacă ai,—de n'ai, nu-i decât,—moi călepele și se fac negru ca cărbunele» (5).

(1) E. N. Voronca, *op. cit.*, p. 1101—2.
(2) *Ibidem.*
(3) *Ibidem.*
(4) Marian, *Cromatica*, p. 46.
(5) E. N. Voronca, *op. cit*, p. 1102.

3. Coajă de nucă, arin, calaican și cenușă.

Prin jud. Dorohoiu, după ce se cojesc *nucile*, se lasă câtevà zile într'un vas până ce aproape putrezesc. După ce se fierb, în zeamă se topește puțin *calacan*. Firele cari au fost lăi sau albe, au fost mai întâiu *mohorțile* în *mohorțèle*, adică s'au înroșit în zeamă de *coajă de arin*, fără calacan. Aceste fire mohorțite, punându-se în zeamă cu calacan, se fac mai închise. In urmă se scot, se presoară,—«se bat», —*cu cenușă*, se freacă bine cu mânile, și în urmă se pun la uscare. Numai după aceasta se spală și se usucă (1).

4. Frunze de nuc, amente sau coajă de arin și calaican

Prin jud. Prahova se culeg pe la Sf. Ilie frunzele de *nuc* și se pun la fiert într'un vas cu apă, împreună cu 3—4 pumni de *amente* sau rânze de arin sau chiar coajă de arin, în care timp se amestecă și se freacă bine, ca întreaga materie colorantă să iasă din ele. După ce lichidul capătă coloarea galbenă, se pun 30—40 gr. *piatră acră* și 200—300 gr. *calaican*, bine pisate. In acest lichid se pun firele, cari, după colorat, se usucă (2).

IV. NUC ȘI ȘTEVIE.

Nuc, ștevie și piatră acră.

Prin jud Ialomița, întâiu se *ștevlesc* firele în chipul următor: se iea rădăcina de stevie, se taie felii, se pune în apă și se fierbe bine. După aceasta se pune puțină *piatră acră* și în urmă se moaie și firele, frecându-le în mâni și încălzindu-le pe foc. De aci se scot și se vâră în zeama dobândită prin fierberea *coajii de nucă verde* în apă. In această zeamă, firele stau cam o jumătate de ceas, când se prinde bine coloarea de dânsele, după care se storc și se pun la uscare. «Cafeniul acesta este frumos și nu iese niciodată» (3).

(1) Dict. de Paraschiva E. Răchită. com. Hânțești.
(2) Moraru, *loc. cit.*, p. 191.
(3) Culegere din com. Cuza-Vodă.

V. SOVÂRF.

1. Sovârf și usuc.

Prin jud. Ialomița se alege numai *moțul sovârfului,* cu floare, se pune într'un vas cu puțină apă pe foc, și când a început să fiarbă bine, se toarnă *usuc* de oaie, se lasă să fiarbă bine și apoi se pun firele, unde urmează să fiarbă cam jumătate de oră. Dacă firele au prins bine coloarea, se dau jos de pe foc, se scot și se pun la uscare (1).

2. Sovârf, piatră acră și smoală.

Tot prin aceste părți se iea *floare de sovârf,* se pune într'un vas cu apă și se lasă până dimineață ca să se moaie bine. In vas se pune apoi *piatră acră,* puțină *smoală,* și când acest amestec fierbe, se pun firele și se fierb până când dobândesc coloarea neagră (2).

3. Sovârf și calaican.

Prin jud. Falciu se capăta un *cenușiu închis* din aceste substanțe în chipul următor. Se ieau primăvara sau vara snopi de *sovârf înflorit* și uscat, fără rădăcina, și se fierb până când iese un lichid cenusiu închis. Această zeamă se împietrește cu *calaican pisat,* iar în amestecul ce rezultă, se pun firele albe. Aici se țin la caldura pană la o săptămână, scoțându-se și uscându-se din când în când. Dacă s'ar pune fire de lână laie, coloarea ce s'ar dobândi ar fi cea neagră.

Dintr'un sat din jud. Suceava am dobândit această relațiune: «Acum 40 de ani se scoteà negru din sovârf» (3).

Prin jud. Dolj, «în timpul înfloritului, în luna Iunie, se smulge sovârful din pământ, cu rădăcină cu tot, și se face snopișori sau *măldărușe,* conservându-se la uscătură pentru trebuința negritului Când voim să obținem negreală, fierbem asemenea snopuri de sovârf, unul câte unnl sau două, după

---

(1) Culegere din com. Cuza-Voda.

(2) Idem.

(3) Culegere din com, Găinești și împart. de d-l P. Heiescu, învațător.

mărimea sau cantitatea materiilor de colorat, în apă limpede, puşi în căldări mari sau cazane de colorat, până ce planta îşi varsă toată coloarea negricioasă ce conţine. Apoi se dă jos de pe foc vasul, se scoate sovârful din cazan, care nu mai slujeşte la nimic, şi după aceasta, se întroduc materiile de colorat, fie lânuri, ţirebii ori haine de-a gata, ca surtuce, epângele, etc., cu observaţia ca aceste materii să fi fost înainte bine spalate şi bine uscate, ferite de unsori, pete, de cari nu se prinde coloarea. După ce materiile s'au întrodus de trei-ori în negreala sovârfului şi după ce de trei ori s'au uscat la soare, atunci se mai face o ultimă lucrare la materiile negrite, ce se zice *făţuire*, adică se încălzesc puţin negrèlele şi se amestecă puţin calaican în zeama de sovârf, ca 30 gr. la decalitrul de negreală, spre a închide coloarea desăvârşit. După această operaţie, materiile se usucă de negreală, se spală în apă curgătoare şi iar se usucă».

La pregătirea coloarii negre din sovârf, ca şi din alte substanţe, prin aceste părţi, se observă următoarele reguli:

a. «Materiile introduse în negreală nu pot sta mai mult de două zile; apoi se scot, se usucă bine la soare într'o zi, după care, încălzindu-se puţin negreala, se întroduc iarăş materiile, pentru a doua oară, unde stau iarăş 2 zile şi iarăş se scot şi se usucă o zi; apoi iar se înmoaie în negreală pentru a treia oară, când sunt finite de colorat. Dacă n'a prins bine coloarea, se pot făţui cum am aratat la sovârf.

b. Ca să se ţină totdeauna lichidul de negreală căldicel, se obişnueşte a se aşezà vasul în odăi călduroase, iar vara la soare, însă bine acoperite. In negreală, după ce s'au întrodus materiile, niciodată să nu lipsească a se pune peste materii *fiare* calde, instrumente grele, ca: topor, scune, fier de plug, drugi, zăvoare sau alte bucăţi de fier curat, cari stau dela început până la finitul coloratului materiilor, — şi aceste fiare au farmecul mai ales în sovârf, scumpie, nuci şi plomună, a da materiei coloarea neagră lustruită ca pana corbului. Pentru că fiarele, prin rugina şi cocleala ce varsă în negreală, ţin locul calaicanului, unele gospodine nu mai pun de loc calaican, ci numai fiare.

c. Calaicanul să se pună în negreală cu bună măsură, mai

ales în lichidul de coji de arţar, stejar şi anin, ca 40 gr. la vadra de apă şi cu încetul, până se formează coloarea neagră. De se va pune prea mult calaican, aspreşte materiile,— un efect al arderii, cauzat de calaican, şi apoi aceste materii purtate la soare, lesne schimbă coloarea în vânăt din cauza multului calaican.

d. Pentru că am vorbit şi vom vorbì de multe ori de cantitatea apei în care se prepară coloarea din plante, şi ca să se ştie câtă apă va trebuì, aceasta depinde de cantitatea plantelor colorante cum şi a materiilor de colorat, adică, fie sovârf, scumpie sau coji, rădăcini, puse în căldare sau cazan, se toarnă apă numai cât să le *culroapă* (1), ca să obţinem o bună coloare, iar pentru materii, să nu fie mai puţin sau mai mult lichid decât să se afunde bine materiile în coloarea ce conţine, căci materiile fiind prea dese, iar lichidul puţin, vor ieşì pătate; asemenea şi lichidul: fiind prea mult, este o cheltuială zădarnică, întrebuinţare de vase mari şi risipă» (2).

Fără a puteà arătà anume cum, pomenim totuş că dobândirea coloarei negre din sovârf, se mai cunoaşte şi prin alte părţi din Dolj (3), precum şi prin Basarabia (4), unde sovârful se numeşte şi *savur*.

VI. SOVÂRF ŞI ARIN.

Sovârf, arin, leşie şi calaican.

Cerneala sau *negreala* pentru boit negru se pregăteşte astfel: se iea *coajă de arin* şi *sovârf*, uscate, şi se fierb în *leşie* iute. In această zeamă se pune şi *calaican*, după mărimea vasului. Când apa e fierbinte, se bagă în ea sculele de lână albă ori laie şi se lasă acolo până se răceşte zeama. Dacă sculele nu s'au înegrit bine, se repetă lucrarea, după ce sculele s'au uscat (5).

(1) Să le acopere.

(2) Barzeanu, *loc. cit*, p. 228, 230–1.

(3) Şt. St. Tuţescu şi P. Danilescu. *Monogr. com. Catane'e*, p 48.

(4) Z. C. Arbore, *Basarabia în secol. XIX*, p 445.

(5) Culegere din com. Zorleni. jud. Tutova.

VII. ARȚAR (1).

1. Arțar, calaican funingină și mușuroiu de cârtiță.

Prin jud. Dolj se jupoaie de pe crengile de *arțar* coaja, mai ales primăvara, când este plină de *must*, *mâzgă*. Altfel, în cursul anului, trebue o cantitate mai mare de coajă. Această coajă se fierbe într'un vas, în care se pune numai, atâta apă, cât să acopere cojile, și se fierbe până se dobândește un lichid de coloare galbenă-vânătă, foarte astrigentă și *argăsitoare*. După aceasta, zeama se scoate în alt vas, strecurându-se, sau se scot cojile, și când lichidul s'a mai răcorit, se pune într'însul, preserându-se, *calaican* pisat; cât se presară, lichidul se mestecă. In acest timp el se și înegrește. Indată se pun firele, unde se lasă să stea o zi și o noapte. Dacă se întâmplă că nu s'a prins bine coloarea se face *fățuirea* cu zeamă proaspătă de arțar. Coloarea obișnuită este *neagră, funiginoasă*, mai slabă decât cea de sovârf (2).

Iată procedeul cunoscut prin jud. Teleorman: «Din arțar se ieau vârfurile de crengi tinere, crescute vara. In lipsa lor se poate folosi și scoața arțarului, dar atunci se iea în cantitate mai mare. Se fierb pe foc vârfurile, cari au fost sdrobite și fărămițite, spre a intră mai multe în căldare, până ce coaja se despoaie cu ușurință numai atingând-o cu unghia. Atunci se dă căldarea jos de pe foc și se scoate arțarul. Din zeama care a rămas, vr'un kgr. se pune într'o albie și'n ea se aruncă o mână de *piatră acră*. Cealaltă zeamă e pusă din nou pe foc, și când încep să se ridice *năsturei*, atunci se aruncă în căldare un pumn de *caraboiu*. Cu caraboiul se fierbe zeama până nu mai face spumă și atunci se dă jos căldarea, se lasă de se mai răcește, și în acest timp se dă *abaua* prin zeama cu piatră acră ca să se împietreze. După aceasta moaie abaua în negreală și-o *clăpușește*, punând peste căldare un țol. Stă aici abaua o zi și o noapte. Când se scoate, observă dacă negreala s'a prins bine și la fel

---

(1) Panțu, *op. cit.*, p. 12: *Arțar, arciar, ofar. Acer platanoides* L.

(2) Barzeanu, *loc. cit*, p. 228-9.

peste tot. Dacă a ieşit frumoasă, se scoate din căldare şi se pune într'o albie înclinată, ca să se scurgă. Se dă în urmă la vânt, ca să se usuce şi iarăş se fierbe zeama arţarului. Unele femei adaogă zămii chiar de acum *funingină* delà coş şi *muşuroiu de cârtiţă;* altele fierb numai zeama singură şi lăsând să se răcească, moaie din nou abaua o zi şi o noapte. De astă dată spală abaua în apă rece şi o întinde la soare. Apa rece depărtează toate rămăşiţile depuse pe abà putând să arăte cum a prins negreala cu adevărat. Dacă e frumoasă şi n'a pus-o în muşuroiu de cârtiţă şi în funingine, o pune acum, — cum spuserăm, — iar dacă a pus o dejà, o *trâmbează*, fiind gata pentru lucru.

Când arţarul n'are putere ca să scoată negreala îndestulătoare, se fierbe în aceeaş zeamă, două, trei şi chiar patru rânduri de arţar, fie până nu bagă abaua, fie chiar şi după ce a băgat muşuroiul de cârtiţă şi funinginea. In modul acesta' de şi cu prea multă trudă, se căpată o văpseà care *nu mai are moarte*» (1).

2. Arţar, caraboiu, piatră acră şi piatră vânătă.

Prin jud. Ialomiţa se fierb bine frunzele de *arţar* şi în zeamă se pune *caraboiu*, *piatră acră* şi *piatră vânătă*. Se fierbe bine şi apoi se pun firele acolo unde se lasă până prind bine coloarea neagră (2).

VIII. SOVÂRF ŞI ARŢAR.

Sovârf, arţar, piatră acră, funingine şi muşuroiu de cârtiţă.

Prin jud. Teleorman, coloarea se obţine şi coloratul se face întocmai ca la VII. 1, cu deosebire că în loc de *arţar*, se pune *sovârf.* Arţarul se pune numai într'o câtime mică, ca să nu iasă coloarea roşcată (3).

(1) Culegere din com. Principele-Ferdinand, împart. de păr. Fl. A. Draghici.
(2) Culegere din com. Cuza-Vodă, împărt. de d-l S. Popescu, învăţ.
(3) Culegere din com. Principele-Ferdinand, comunic. de păr. Fl. A. Drăghici.

IX. SOVÂRF și SCUMPIE

Sovârf, scumpie, piatră acră și funingine, și mușuroiu de cârtiță.

Coloarea se dobândește și coloratul se face întocmai ca la VIII, numai că în loc de *arțar*, se pune *scumpie* (1).

X. BOZ (2).

1. Fructe de boz și piatră acră.

Prin jud. R.-Sărat se pisează *fructele coapte de boz*, se fierb, în zeamă se pune *piatră acră* și apoi se vâră și firele pentru a se colorà *muriu* (3).

O coloare *vânătă* sau *fumurie* se dobândește și prin jud. Suceava din zeamă de boz, -o cerneală spălăcită, - dobândită din aceleași substanțe (4).

2. Boz, calaican și piatră acră.

Prin jud. Brăila se culeg toamna, după ce s'au copt bine, strugurii, ciorchinele sau *pălăriile de boz*, se ieau și se amestecă, după cum se amestecă strugurii în ciubăr, sau se sfărâma cu mâna, astfel ca să nu rămână bobițe nesfărâmate. După aceasta se acopere vasul cu o pânzătură și se lasă la bătaia soarelui ca să fiarbă. Fiertul bozului se cunoaște prin aceea. că cojile de bobițe se ridică în sus, se crapă și prin crăpături iese un fel de spumă albăstruie. După aceasta se stoarce partea solidă și zeama se pune la fiert și se fierbe un singur clocot, după care se dă jos și se lasă să se răcorească. Acum se pune în lichid *calacan* pisat, mestecându-se lichidul. După ce calacanul s'a disolvat, se pun și firele albe sau lăi, se dau într'un clocot, și vasul se dă din nou jos, când

(1) Culegere din com. Principele-Ferdinand, împart. de păr. Fl. A. Dragh'ci.

(2) Panțu. *op. cit*, p. · 2· *Boz, boj, bozie. Sambucus Ebulus* L. *Ebulum humile* Garcke.

(3) Rizescu *loc. cit*, p. 221.

(4) Culegere din Spatarești.

se adaogă acum şi *piatră acră*, asemenea mărunt pisată. In acest amestec firele stau de obiceiu 2 zile, la căldură mică, după care se scot şi se pun la uscare. Dacă coloarea n'a prins bine, se mai repetă odată (1).

Prin jud. Suceava, sfărâmându-se fructele de boz, operaţia se cheamă *flecuire* sau *stropşire* (2).

Prin jud. Prahova, fructele bozului, după ce au fost strivite, se pun la fiert timp de o oră, după care se dau jos ca să se răcorească. In urmă se storc, iar lichidul ce rezultă, primeşte 300—400 gr. *calacan*. Acum el se închide. După aceasta se adaugă şi 10—20 gr. piatră acră, iar după disolvarea ei, se pun şi lucrurile ce urmează să se coloreze. Vasul se aşează la fiert şi se fierbe timp de 2—3 ore, după care se scot lucrurile şi se clătesc în apă de râu (3).

XI. ANIN ŞI BOZ.

Anin, boz şi calaican.

Prin jud. Muscel se cojeşte coaja de *anine* negru se pune în căldare cu apă şi se fierbe cam un ceas şi jumătate, împreună cu ciorchine de *boz*. După aceasta se scurge *argăseală* într'un vas şi i se adaugă *calaican*. In urmă se pun firele făcute *cănuri*, unde se ţin până când lichidul se răceşte. Când s'a răcit, vasul se pune din nou pe foc, ca să se încălzească şi iar se lasă, şi astfel se urmează cam de cinci ori într'o zi şi jumătate. La sfârşit, firele se scot şi se spală în apă rece (4).

XII. SOC.

1. Fructe de soc şi piatră acră.

In zeama care se scoate din fructele de *soc* pisate şi fierte, după ce se impietreşte cu *piatră acră*, se pun firele şi se scot *cafenii*,—în coloarea cafelii prăjite (5).

(1) Culegere din com. Latinu, pe apa Buzăului.
(2) Culegere din com. Bogdăneşti.
(3) Moraru, *loc. cit*, p. 188—9.
(4) Culegere din com. Juguri, împărt. de d-l N. S. Ghinescu.
(5) Rizescu, *op. cit.*, p 221.

2. Soc, calaican şi piatră acră.

Prin jud. Prahova se fierb boabele de *soc negru* într'un ceas ori două, în timp ce fructele se strivesc cu cevà. Când lichidul s'a colorat în albastru, se dă vasul jos de pe foc, zeama se strecoară printr'o pânză sau sită deasă, rămăşiţile, stoarse bine, se aruncă, iar lichidului i se adaogă 200–300 gr. *calaican* şi 20—30 gr. *piatră acră*. In acest amestec se pun firele la fiert şi se fierb până la 2 ore şi jumătate, când se scot, se clătesc şi se pun la uscat. Coloarea care se dobândeşte este foarte frumoasă (1).

XIII. CURCUBIŢĂ (2) ŞI ARŢAR (SAU SCUMPIE).

Curcubiţă, arţar (sau scumpie), piatră acră, caraboiu, funingină şi muşuroiu de cârtiţă.

Procedeul este întocmai ca la VII unde arţarul a ţinut locul curcubiţei, adăogându-se numai puţin *arţar* sau *scumpie* (3).

XIV. GLADIŞ, GÂRNEAŢĂ ŞI SOVÂRF.

1. Gladiş, gârneaţă, sovârf, borş şi piatră acră.

Çoaja de *gladiş*, coaja de *gârneaţă* şi *sovârful* se fierb cu *borş*. In zeamă se pun firele, se lasă până se boiesc, se pune după aceasta *piatră acră*, se mai bagă apoi puţin firele scoase, şi apoi se dau afară. Coloarea ce se dobândeşte este cea neagră curată (4).

(1) Moraru, *loc. cit.* p. 185 6.

(2) Poate că *Remf, boaşele popii, coaiele popii, cucurbeţeà, curcubeţică, cucurbeţică, fasola cioarii, ghemele popii, lepădătoare, lingura popii* (Banat), *Mărul lupului* (Transilvania), *păsulică* (Banat), *Aristolochia Clematitis* L. (Panţu, *op. cit.*, p. 235). In Broşteni-Suceava, i se mai zice şi *beşicuri*, iar în Bogdăneşti-Suceava şi *fasola calului.*

(3) Culegere din Com. Princepele-Ferdinand. communic. de păr. Fl. A. Drăghici.

(4) Culegere din com. Ţepu, jud, Tecuciu.

2. Gladiș, gârneață, sovârf, moare și piatră acră.

Coloarea se dobândește întocmai ca mai sus, fierbându-se materialele în moare (1).

XV. BOIELE SAU BACANURI.

Prafurile pot fi negre, cafenii sau în alte feluri de negru.

1. Prafuri negre, borș și piatră acră.

Prin jud. Covurluiu se clocotește *borșul* într'o căldare, și acolo se pun *prafurile*, cari au fost mai înainte plămădite tot în borș. După ce dă în clocot, se iea căldarea de pe foc, și în zeamă se pun firele și *piatra acră*. Vasul se așează din nou la foc, ca să se încălzească lichidul, în care timp firele prind coloarea neagră.

2. Prafuri negre, borș, piatră acră și oțet.

In aceleași părți se urmează ca la puntul 1, cu deosebire că prafurile se plămădesc în *oțet*.

3. Prafuri negre, borș și alcool.

Asemenea, cu deosebire că prafurile se plămădesc în *vin* sau *rachiu*.

4. Prafuri negre, vin, borș și piatră acră.

Asemenea, cu deosebire că firele se fierb în *vin*, iar prafurile se plămădesc în *borș*.

5. Prafuri negre, vin și oțet.

Asemenea. Prafurile se plămădesc în *oțet*.

6. Prafuri negre vin și piatră acră.

Asemenea. Prafurile se plămădesc într'un *alcool* (vin sau rachiu).

---

(1) Culegere din com. Țepu, jud. Tecuciu.

7. Prafuri, tirigie(1), borş şi piatră acră.

Asemenea. Prafurile se plămădesc în *borş* iar firele se fierb într'o apă acrită cu *tirigie*, şi *piatră acră* muiată în apă caldă.

8. Prafuri negre, tirigie şi alcool.

Asemenea. Prafurile se plămădesc în *vin* sau *rachiu*.

9. Prafuri negre, tirigie, piatră acră şi oţet.

Asemenea. Prafurile se plămădesc în *oţet*.

10. Prafuri negre, moare, piatră acră şi borş.

Asemenea. Firele se fierb în *moare* (zeamă de varză), iar prafurile se plămădesc în *borş*.

11. Prafuri negre, moare, piatră acră şi alcool.

Asemenea. Prafurile se plămădesc în *vin* sau *rachiu*.

12. Prafuri negre, moare, piatră acră şi oţet.

Asemenea. Prafurile se plămădesc în *oţet* (2).

13. Bacan negru, piatră vânătă şi calaican.

Prin jud. R-Sărat se topeşte *piatră vânătă* în apă călduţă şi aici se vâră firele spre a se împietri. După aceasta se fierbe *bacanul negru*, se lasă să se răcorească, se pune *calacanul* şi se vâră firele, unde se lasă până se prinde bine coloarea neagră. După aceasta se scot firele şi se spală iar în urmă se pun la uscat (3).

(1) *Tirigia* este materia roşie închisă ce se rade de pe doagele unui vas în care a fost vin roşu.

(2) Pentru punctele 1—12, v. Salviu, *loc. cit.*, p. 276—7.

(3) Rizescu, *loc. cit.*, p. 216.

14. Bacan negru, vitriol şi cositor.

Prin jud. Putna se moaie *bacanul* în apă caldă şi se lasă acolo până când se disolvă bine. După aceasta se pune într'un ceaun şi se fierbe, şi în vas se toarnă *vitriol* tăiat cu *cositor*. Cositorul «moaie vitriolul şi-i taie puterile de-a arde». Se pun şi firele şi se lasă trei ore, după care, se scoate, şi lâna se spală şi se usucă (1).

15. Bacan negru şi roşu, piatră vânătă şi piatră acră.

După ce firele se fac vişinii în *bacan roşu, piatră vânătă* şi *piatră acră*, se pune în cazan *bacanul negru*, se fierbe, se umple vasul din nou, se vâră firele şi se fierb spre a se face cafenìi (2).

XVI. NUC şi BOIA.

Coajă de nucă, boià neagră şi piatră acră.

Prin jud. Bacău, se fierbe în apă *coajă de nucă verde* şi *boială* din târg, până când apa se înegreşte ca *mura*. Aici punem şi lâna, şi după ce s'a boit, o scoatem şi o punem la uscat. După uscare, se pune în apă rece, unde s'a topit *piatră acră*, pentru ca să se împietrească (3).

XVII. SOC ŞI BACAN NEGRU.

Scoarţă de soc, bacan negru, calaican şi piatră acră.

Prin jud. Prahova se fierb în 5—6 litri de apă, 2—3 kgr. de scoarţă de *soc* până când lichidul dobândeşte o faţă galbenă închisă. Odată cu scoarţa, se pune şi o jumătate kgr. *bacan negru*. După fierbere, se scot părţile solide, iar în zeamă se pune 200—300 gr. *calaican*, şi după puţin, când calaicanul s'a disolvat, se adaogă şi 10—15 gr. de *piatră acră*.

---

(1) Balaban, *loc. cit.*, p. 262.

(2) Rizescu, *loc. cit.*, p. 220.

(3) Culegere din com. Ardeoani, comunic. de d-l D. I. Procopie.

In lichidul astfel format, se pun lucrurile de colorat şi se fierb 2 –3 ore. Când au dobândit coloarea dorită, se scot, se clătesc şi se usucă. Firele de lână astfel boite au o coloare neagră închisă, foarte frumoasă (1).

XVIII. ANIN şi ZARZĂR (CORCODUŞ) (2).

Coajă de zarzăr, anin şi calaican.

Prin jud. Prahova, se strânge cam o jumătate kgr. coajă de *zarzăr*, care, după ce se rupe în bucăţi, se pune la fiert dela 2—3 ore, în 3–4 litri de apă de ploaie sau de izvor, împreună cu 2–3 pumni de *anine* sau rânsă de anin. Când lichidul a dobândit coloarea roşie închisă, se scot materiile solide şi se aruncă, iar în zeamă se pun 250–300 gr. de *calaican*. După aceasta se pun înlăuntru firele şi se fierb dela un ceas până la 2 şi jumătate, în care timp se scot la aier de trei sau patru ori, câte puţin, cu socotinţă că numai astfel se poate prinde bine coloarea. După vopsire, se spală şi se usucă. Coloarea este foarte trainică de oare ce «nimic nu o poate şterge». Ea se întrebuinţează atât pentru lână, cât şi pentru cânepă, in şi chiar bumbac.

Dacă în loc de anine, se pune scoarţă de arin, coloarea se dobândeşte şi coloratul se face la fel, după cum se arată mai sus (3).

XIX. ZARZĂR (CORCODUŞ) ŞI BACAN NEGRU.

Coaja de zarzar, bacan negru şi calaican.

Din aceste substanţe coloarea se dobândeşte şi coloratul se face întocmai ca şi la punctul XVIII, cu deosebire că în loc de anine sau coajă de anine, se pune *bacanul* negru (4).

---

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 185.

(2) Zarzarul sau corcoduşul pomenit aici e o specie de prun, nu de *cais*, căruia în Moldova i se zice *zărzar* sau *zărzăr*.

(3) Moraru, *loc. cit.*, p. 183.

(4) *Ibidem.*

XX. ARŢAR ŞI ARIN.

Arţar, arin negru, calaican şi piatră acră.

Prin jud. Prahova se ieau cam 3 kgr. scoarţă de *arţar* şi un kgr. scoarţă de *anin negru* şi la olaltă se fierb în 7—8 litri de apă, până la 2 ore. După ce lichidul capătă o coloare roşie închisă, se pun 200—250 gr. *calaican* şi 20—25 gr. *piatră acră*, amândouă bine pisate. După ce acestea s'au disolvat bine, se pun şi lucrurile ce urmează să se coloreze şi se fierb 2—3 ore. In acest interval se scot câte puţin la aier, de 5—6 ori, «spre a se fixà coloarea mai bine». După ce coloarea s'a prins, urmează spălarea şi uscarea (1).

XXI. ARŢAR, NUC ŞI SOVÂRF.

Foi de arţar, nuc, sovârf şi caraboiu.

Prin jud. Vlaşca se dobândià mai dedemult coloarea neagră din aceste materii (2).

XXII. ARIN ŞI PRUN.

1. Arin, perj, calaican, rugină de tocilă şi rugină de fier din bahne.

Prin Bucovina se fierbe mai întâiu coaja de *arin negru* sau *roşu* ca să se facă din el o căneală de care se prinde boiaua. După ce se pun aici călepurile, se pune *calaicanul* şi apoi câte unul, se scoate căleapul şi se *presură* cu *frunze de perj uscată*. In zeama dintâi se pune apoi *rugină de sub tocilă*, «de la covali,» şi *rugină de fier din bahne*. In aceast amestec călepurile stau 9 zile, după care se fierb, şi apoi se spală şi se usucă (3).

Prin jud. Neamţ coloarea se pregăteşte aproape la fel: odată cu calaicanul, când *cruşeala* e fiartă bine, unele gospodine pun în cerneală şi *bursune*, cari pot fi lichide ori solide

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 184.
(2) Relaţie din com. Letea nouă, împărt. de d-l V. Mitocariu.
(3) E. N. Voronca, *op. cit.*, p. 1101.

(grònzuri) — unele femei le numesc *collèle*,— şi cari se găsesc ori pe la tocilele de ascuţit uneltele, ori prin anumite bălţi, *băhnuri* şi *ochiuri*, cari au faţa cotlită, ruginie ori roşcată şi unsuroasă. Bursunele se strâng în vase şi apoi se pun în cruşeală ca s'o înegrească mai bine (1).

Prin jud. Suceava unele gospodine fierb numai scoarţa de arin, în care pun şi scoarţă de prun; când scoarţa e fiartă bine, se bagă sculele de se *cruşesc*. Când sunt uscate, se fierbe zeama (cruşeala) din nou, se adaogă calacan şi se bagă din nou sculele. Dacă zeama s'a împuţinat, se pune scoarţă mai multă, se fierbe din nou, se adaogă calacan, şi apoi iar se bagă în ea sculele (2).

2. Arin, perj şi calaican.

Prin Bucovina se fierbe scoarţă de *arin negru* şi *prun*, şi în zeamă se pune calaican.

In zeamă se pun sculele. In loc de scoarţă, se pot pune aninele, cari dau o mai bună coloare (3). In zeamă se pune calacan.

XXIII. ARIN ŞI MĂR.

Frunză de măr dulce, scoarţă de arin şi calaican.

Prin jud. Suceava se obişnueşte a se scoate coloarea neagră din aceste substanţe (4).

XXIV. ARIN, ZÂRNĂ (5) ŞI SOVÂRF.

Din frunză şi poamă de zârnă, scoarţă de arin negru şi vârf se pregăteşte negrul prin jud. Suceava (6).

(1) Culegere din com. Pipirig, jud. Neamţ
(2) Culegere dela Casandra lui Gh. Ou, com. Bogdăneşti.
(3) Marian, *Cromatica*, p. 45.
(4) Culegere dela Casandra V. Rusu, com. Bogdăneşti.
(5) Panţu, *op. cit.*, p. 336: *Zârnă*, *umbra nopţii*, *Solanum nigrum* L.
(6) Culegere dela Casandra V. Rusu din com. Bogdăneşti, jud. Suceava.

XXV. BRUSTURE (1), ARIN, SOVÂRF, BOB (2), NUCĂ, SCORUŞ (3) ŞI SOC.

Prin jud. Suceava, din *brusture amar*, scoarţă de *arin negru*, *sovârf*, vârfuri de *bob*, *coji de nucă* şi *bursune*, se capătă coloarea neagră, fierbându-le pe toate, fără cojile de nuci şi bursune, la un loc, şi zeama turnând-o peste cojile de nucă şi bursunele puse la putrezit.

Tot astfel se procedează şi în cazul când, în loc de busture amar, se pune *brusturul caprii*. Câte odată se pun la olaltă fructe sau frunze de soc, scoarţă de arin, bob, sovârf, scoarţă de scoruş, calaican, etc., şi dacă se fierb mai puţin, se dobândeşte coloarea cenuşie. Alte ori se fierb pentru negru frunze sau fructe de soc, sovârf, coajă de arin negru ş. a. (4).

XXVI. MĂLIN, ARIN şi SOVÂRF.

Din scoartă de *mălin* şi *arin*, şi din *sovârf*, se capătă coloarea neagră prin aceleaşi locuri (5).

XXVII. BOZ şi ARIN.

Fructe de boz, arin negru şi calaican.

Din aceste substanţe se capătă coloarea neagră prin Bucovina (6).

XXVIII. ARIN ŞI STEJAR (7).

Arin, stejar şi calaican.

Coloarea se dobândeşte şi coloratul se face întocmai ca la negrul din *arin*, *sovârf* şi *calaican* (8).

---

(1) Panţu. *op. cit.*, p. 27: *Brustur, brusture, lopuc*, Banat, *lipan*, *Lappa major* Gaertn., *Lappa officinalis*, All.. *Arctium Lappa* L.

(2) *Ibidem*, p. 20: *Bob*, *bobă*, *favă*, *Vicia Faba* L., *Faba Vulgaris* Moench.

(3) *Ibidem*, p. 261: *Scoruş*, *Pirus Sorbus* Gaertn., *Sorbus domestica* L.

(4) Dict. de Casandra T. Târlă, Broşteni-Suceava.

(5) Idem.

(6) Marian, *Cromatica*, p. 46.

(7) Panţu, *op. cit.*, p. 281: *Stejar*, *Quercus sessiliflora* Smith.

(8) De prin jud. Suceava.

XXIX. ARIN, SOVÂRF, BOB, SCORUŞ.

Scoarţă şi rânsă de arin negru, sovârf, bob, scoarţă de scoruş şi calaican.

Procedeul din jud. Suceava: «Scoarţa de *arin negru*, după ce s'a uscat,—putând fi şi verde,—împreună cu hluj de *sovârf*, cu frunze cu tot, vârfuri de *bob* şi de păstăi de bob mai multă scoarţă de *arin*, cu scoarţă de *scoruş*, ş. a. se fierb o zi întreagă, adăogându-se mereu apa care scade. Seara se umple din nou vasul, se strecoară zeama, se pune în ea lâna ori sculele ce avem de boit, şi adoua zi se scot, când părul e *cruşit* (de un roşu închis de tot), iar cruşeala, zeama în care au stat sculele, se pune din nou pe foc şi când e fierbincioară, punem în ea *calaican*, mestecând-o, şi punând din nou părul ori sculelele, se lasă să mocnească ca un ceas, iar în urmă se dă foc treptat vasului până ce clocoteşte. In fine se scot sculele şi se acopăr cu cevà ca să stea înăduşite,—să nu se ridice aburii. Această operaţie se repetă de mai multe ori, adăogându-se calaican până ce iese un negru deplin. Când *cerneala* e bună, după două fierturi, şì părul e gata (1).

XXX. ARIN, SOVÂRF, SCORUŞ, MĂLIN ŞI BOB.

Arin, sovârf, scoruş, mălin, bob, cenuşă de fag, calaican şi piatră acră.

Prin Bucovina, dela *scoruş* şi *mălin* se ieau rămurelele iar dela *bob tuşlenii*, găocile (tecile) şi păstăile coapte şi împreună cu scoarţa de *arin negru* şi *sovârf*, se fierb cu un pumn de *cenuşă* de fag, până ce apa scade de 3 degete. După fierbere se scurge zeama şi se pune din nou la fiert cu sculele, când stau numai câtvà minunte şi apoi se scot. Sculele se pun la svântat, iar în zeamă se toarnă o litră de *calacan* şi puţină *piatră acră*. Firele se pun apoi din nou la fiert. Dacă după ce firele se spală şi se usucă, nu sunt bine colorate, se mai fierb odată, adăogându-se calaican, şi piatră acră după trebuinţă. Coloarea ce se obţine este luciu neagră (2).

---

(1) Dict. de Maria Ion Grinţescu din com. Broşteni, jud. Suceava.

(2) Marian, *Cromatica*, p 46.

XXXI. ARIN ŞI BACAN.

1. Bacan negru, amente sau coajă de anin, calaican şi piatră acră.

Prin jud. Prahova se fierb într'un cazan 8—10 litri de apă cu 1 kgr. *bacan negru*. După ce acestea au fiert, se mai adaogă şi trei pumni de *amente* sau *rânză* de arin ori chiar coajă de arin. După ce fierb bine, scoţindu-se materiile solide, rămâne lichidul colorat în roşu închis sau mohorît, care se face negru, după ce se pune într'însul 300—400 gr. de *calacan*. Tot acum i se mai adaogă şi 10—15 gr. de *piatră acră*, care se lasă să se disolve, şi apoi se pun lucrurile care urmează să se coloreze. Vasul, cu toate acestea, se pune la fiert timp de 1—2 ore, şi când se vede că a dobândit coloarea necesară, se dă jos, se scot firele, se clătesc şi se usucă. «Aceasta coloare nu se prea întrebuinţează, căci bacanul costă 1.40—2 lei kgr., şi deci, de ce nu s'ar întrebuinţă coaja de anin care nu costă nimic?» (1).

2. Arin negru, calaican, sare mare şi scorţiţă.

Prin Bucovina scoarţa de *arin negru* se întrebuinţează uscată la soare sau la umbră, căci fiind verde, atunci «umblă cu totul», adică negreaţa sau negreala nu iese dintr'însa. Această scoarţă cu *scorţiţă*, — *bacan negru*, — se opăreşte într'un ciubăr şi se acopere cu un *leşier* sau *cenuşer* (ţolişor mic de buci prin care se strecură leşia; locul unde se strânge cenuşa) şi se lasă să se răcorească o zi. Apoi se freacă cu mânele ca să-i iasă toată partea colorantă. Această operaţie se numeşte «a face flori negre» sau «a înflorì negru». După aceasta se scurge sucul într'o căldare şi se împietreşte cu 2 părţi *calacan* şi o parte *sare mare*. Calacanul slujeşte ca «să nu se taie», adică să nu slăbească coloarea. Acest amestec, fierbându-se cam un ceas, se *spumeşte* bacanul de albăstrèle şi se pun sculele. După ce au fiert, se scot afară şi se usucă la căldură; îngheţând, de-i iarnă, coloarea, «*se înăspreşte*». Dacă coloarea nu s'a prins, operaţia se repetă,

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 187—8.

fără a mai adăogă alte *pietruri* (calaican, sare mare şi scorţiţă de negru), ca întâiu, când a fost nevoie de a face *cuib* sau *cuibar*,—care de altfel se poate împrumută şi din sat,—ci se adapă numai cu negreală rămasă în ciubăr. Firele înegrite se spală în apă curgătoare îndată ce au fost scoase dela fiert, şi după ce se usucă, au o coloare *curat neagră*. Dacă se pun deadreptul la svântat, ele au o coloare *colburie*, colbos neagră, vânătă sau cenuşie. Firele de lână laie sau lăi se înegresc mai bine; cele albe mai greu, şi de aceea aceste fire se vâră până la 3 ori. In orice caz, lâneţele, înainte de a se pune la boit, se mohorţesc, băgându-se în zeamă din cuib, înainte de a se scoate scoarţa din zeamă.

Pentru scule de buci, acestea se pun în zeamă scursă în covată, unde s'a împietrit cu calacan. Covata se pune la căldură, afară la soare, sau în casă lângă foc, şi după ce s'au colorat, se pun deadreptul de se svântă (1).

XXXII. STEJAR (2).

1. Coaja de stejar şi calaican.

Prin jud. Dolj se jupoaie de pe crengile de *stejar* coaja, care se fierbe, numai acoperită cu apă. După ce se dobândeşte zeama, se scurge în alt vas, şi după ce se răcoreşte, se pune într'însa *calaican* pisat.

După ce acesta s'a disolvat, se pun şi firele şi aici se lasă să steie o zi şi o noapte. Dacă se întâmplă că nu s'a prins bine coloarea de dânsele, li se mai face o făţuire cu zeamă proaspătă (3).

2. Coji de stejar, calaican şi piatră acră.

Prin jud. Bacău se fierbe *coajă de stejar* până «se închide bine». După aceasta se pun firele şi se fierb cam 2 ore, după care se dau jos şi se lasă să steie la căldură o zi

(1) Marian, *Cromatica*, p. 3—5.

(2) Se poate folosì şi *tufanul*, *tufa*, *tufa albă*, *tufa râioasă*, *Quercus pubescens*, Willd. *Quercus lanuginosa* Thuill., precum şi *gârniţa*, *Quercus conferta*, Kit.

(3) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 229.

şi o noapte, Firele capătă acum o coloare cenuşie, puţin roşcată. După această, în zeamă se pune *calaican* pisat, zeama se mestecă bine şi iar se mai pune la fiert timp de un ceas, după care, dându-se vasul cu firele jos, se împietresc cu *piatră acră*, mărunt pisată; în urmă se clătesc şi se usucă (1).

Prin jud. Putna, calaicanul se pune înainte de fire, iar piatra acră, aproape de scoaterea lor din negreală (2).

XXXIII. STEJAR şi BACAN.

Gogoşi de stejar, bacan negru, calaican şi piatră acră.

Prin jud. Dorohoiu se pisează *gogoşile* ce se formează pe unele frunze de *stejar* «sau de ristic,» şi se amestecă cu *bacanul negru*. Acest amestec se fierbe neîntrerupt cam 2 ore, când lichidul devine roşu închis. Ca să se înegrească se toarnă într'însul *calaican* pisat. După aceasta se mai pune şi *piatră acră* şi în urmă se pune şi lâna (3).

XXXIV. MOŞDREAN (4).

1. Coajă de moşdrean, lapte de piatră şi lut roşu.

Prin jud. R.-Sărat se fierb «*coji de mojdrean* în căldare de aramă, zeama aceasta se scurge în vasul pe văpsit, care poate fi ori o putină, ori o oală mare de pământ, anume pentru acest lucru. După ce zeama s'a răcorit, se pune *lutul roşu* (pământ, nisip ruginiu-roşu, ce se găseşte în unele izvoare de prin munte) şi *lapte de piatră* (nisip vânăt gălbuiu ce se găseşte pe la stâncile de munte), amestecându-se bine. In lichidul astfel format, se vâră firele şi se lasă 24 de ore, se scot şi usucă. In timpul cât firele se usucă, zeama se scurge în căldare, se fierbe şi se pune iar în vas, unde se

(1) Culegere din com. Schineni.

(2) Balaban, *loc. cit.*, p. 226.

(3) Moraru, *loc. cit.*, p. 187.

(4) Panţu, *op. cit.*, p. 175: *Mojdrean, frasin de munte, urm, Fraxinus ornus* L., *Ornus europaea* Pers.

bagă firele din nou; aceasta se repetă de mai multe ori, până când firele au prins bine. Atunci se scot, se spală bine cu apă rece și se usucă (1).

2. Smicèle și frunze de moșdrean și calaican.

Prin jud. Dolj se cojește, primăvara, coajă de *mojdrean*, când este mai plină de must, se fierbe, și după ce se scurge zeama în alt vas, se pune într'însa *calaican*, mestecându-se bine ca să se disolve. După aceasta se pun, se fierb, și aici se lasă să stea o zi și o noapte. Dacă după acest timp se întâmplă că coloarea nu este îndestul de bine prinsă, firele se mai fățuesc odată, cu zeamă proaspătă. Acest negru însă, mai târziu, își pierde puțin coloarea și se face *funinginiu* (2).

3. Coajă de moșdrean, piatră acră și lut de tocilă.

Prin jud. R.-Sărat se fierbe multă coajă de *mojdrean*, se împietrește cu *piatră acră*, se adaugă în zeamă *lut de tocilă*, —nămolul ce se depune pe fundul cutiei, cu apă în care trece tocila în timpul învârtirei pentru ascuțire. In acel lichid se pun firele și se lasă până prind bine coloarea. Atunci se spală cu apă rece și se pun la uscare (3).

XXXIV. CORN.

Zeamă de coarne și piatră acră.

Prin jud. Putna se culeg *coarnele* pe vremea când sunt coapte mai bine și se fierb. După ce apa s'a înroșit, se scurge zeama într'alt vas, unde se împietrește în *piatră acră*. Lâna care s'a pus în zeamă se zolește bine, și apoi se lasă ca să stea acolo o zi și o noapte, după care se scoate, se spală și se usucă (4).

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 215.
(2) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 229.
(3) Rizescu, *loc. cit.*, p. 215.
(4) Balaban, *op. cit.*, p. 263.

XXXVI. CORN, MOŞDREAN, NUC ŞI SOVÂRF.

Zeamă de coarne, coji de moşdrean, coji de nuci verzi, sovârf, lut roşu şi calaican.

Prin jud. R.-Sărat, se pun *coarnele* de se fierb, şi zeama ce se dobândeşte, se împietreşte în *piatră acră*. După ce piatra acră s'a disolvat bine, se pun şi firele la împietrire. In acest timp, în două vase deosebite, se fierbe coaja de *moşdrean* şi coaja de *nuci verzi*, şi lichidul amândurora se scurge şi apoi se amestecă. In acest amestec se pune *sovârf, lut roşu* şi *calaican*, şi după aceasta se pun firele, unde se lasă până se prinde bine coloarea de ele. Urmează la sfârşit clătirea în apă rece şi uscarea la umbră (1).

XXXVII. GÂRNEAŢĂ, MOŞDREAN ŞI ARŢAR.

Coajă de gârneaţă albă, moşdrean şi arţar, calaican şi piatră acră.

Pin acelaş judeţ, se fierb fiecare, deoparte, cele trei feluri de coajă, după care se amestecă, şi iarăş se fierbe. In urmă să lasă ca să se răcorească şi în zeamă se pune *calaican* şi *piatră acră*. In acest amestec se pun firele de in ori de cânepă ca să fiarbă; din când în când însă, se scot la aier ca să se înfloarească, uscându-se puţin şi punându-se iarăş în vopseà. Când se vede că au prins bine coloarea, se scot, se spală şi se pun la uscare (2).

XXXVIII. SCUMPIE.

1. Scumpie şi calaican.

Prin jud. Covurluiu se fierb frunze de *scumpie verzi* sau uscate, şi în zeamă se pune *calaican* pisat; după care se vâră şi firele, se amestecă bine şi se acopăr cu o ţesetură. Astfel se lasă ca să se răcească înăduşite. Procedeul acesta e foarte des întrebuinţat de gospodine.

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 215.
(2) *Ibidem*, p. 216.

Alte ori se pun într'un vas un rând de coajă de scumpie, unul de fire şi unul de frunze de scumpie, şi tot astfel mai departe. Vasul se umple cu apă şi apoi se pune la fiert, întorcându-se mai apoi mereu firele. După o bucată de vreme, se iea vasul de pe foc şi deasupra se scot firele spre a fi presărate cu praf de calaican. In urmă se afundă din nou în zeamă şi se lasă ca să se răcorească. După aceasta se scot firele, se spală şi se pun la uscat (1).

Prin jud. R.-Sărat «se pune o litră de frunză de scumpie în cazanul cu apă, se dă în undă şi apoi se pun firele şi se fierb. Se scot firele, se umple din nou cazanul cu apă, se pun 50 dr. calaican, se fierb şi apoi se pun firele, cari se ţin acolo pe lângă foc până ce apa va rămâneâ încoloră» (2).

Prin jud. Dolj, se culege scumpia cel mai târziu prin Iunie, când nu s'a trecut din copt, tăindu-se nuieluşele cu secerea şi făcându-se *măldăruşe*. Ca să se păstreze şi mai bine, firele se desfac în mai multe bucăţi şi se pun în săculeţe, cari trebuesc ferite de lumina soarelui. La nevoie, acestea se fierb, şi în zeamă se introduc cănurile de vopsit. «Din scumpie se obţine o negreală tare; de aceea în zeama de scumpie se pune calaican tocmai la finit, când materiile s'au înmuiat de 3 ori şi prea puţin pentru făţuire» (3).

Prin jud. Mehedinţi, la oca de lână se fierbe $^1/_4$ ocă scumpie şi în zeama ei se bagă lână, unde se fierbe 2 ore. Apoi se scoate lâna ca să se răcească, se pune o litră de calaican în scumpie şi apoi se bagă din nou lâna, unde se fierbe iarăş 2 ore. In acest timp se scoate lâna de 3 ori, ca să se răcorească. La sfârşit lâna se scoate şi se spală la fântână (4).

2. Scumpie şi piatră vânătă.

Prin jud. Prahova se fierbe *scumpia*, iar în zeamă se pune *piatră vânătă*. In zeama aceasta se introduc firele.

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 275–6.
(2) Rizescu, *loc. cit.*, p. 216.
(3) Batzeanu, *loc cit.*, p. 229.
(4) I. Ionescu dela Brad, *Agricultura rom. în jud. Mehedinţi*, p. 695–6.

XXXIX. SCUMPIE ȘI BACAN.

Scumpie, bacan negru și calaican.

Tot prin aceste părți se pun într'o căldare cam 15 litri de apă de râu sau de ploaie cu 800 gr. *scumpie* și $^{1}/_{4}$ kgr. *bacan negru*. Acest amestec se fierbe cam un ceas, cât timp este deajuns ca toată materia colorantă din el să se dezolve în apă. In zeama care se scurge de-o parte, se pune și se amestecă, spre a se disolvà bine, 250 gr. *calaican*, bine pisat, după care se introduc și firele ce urmează a se colorà. Acestea se fierb 2 ore în care timp se scot afară câte puțin de trei ori. După aseasta urmează clătirea și uscarea (1).

Prin jud. Putna se fierbe un decalitru de apă cu cantitățile de scumpie și bacan sus pomenite, aproape o oră. Lichidul scurs primește apoi 200 gr. calaican, care se mestecă puțin. Lucrurile se fierb apoi până la 3 ore, scoțindu-se la aier la fiecare jumătate de ceas (2).

XL. SCUMPIE ȘI BACAN.

Bacan roșu, lemn de scumpie și piatră vânătă.

Dacă se pun din aceste substanțe câte puțin și se fierb in apă, se capătă un lichid prin ajutorul căruia se poate dobândì pentru fire coloarea *scorțișorie* (3).

XLI. NUC ȘI SCUMPIE.

Coajă de nucă, lemn de scumpie și calaican.

Prin jud. Covurluiu «se desface coaja verde de *nuci*, dacă sunt coapte și se găsesc, ori dacă sunt încă tinere, și nu au coaja lemnoasă pe dedesupt formată încă, atunci se taie nucile în bucăți, se ieau apoi bețe de *scumpie verzi* și li se curăță coaja cu un cuțit. Apoi se pun într'o căldare de aramă un rând de coajă de nucă, după aceea un rând de fire, apoi iar un rând de coajă de scumpie, după aceea iar un rând de

(1) Moraru, *loc. cit.*, p, 181–2.
(2) Balaban, *loc. cit.*, p. 266–7.
(3) Rizescu, *loc. cit.*, p. 221.

fire, apoi iar un rând de coajă de nucă şi tot aşa până se umple căldarea. Pe urmă i se toarnă apă şi i se dă foc. In timpul fiertului, se întorc mereu firele cu un băţ, pentru ca să nu ardă, astfel ca firele de deasupra să vină dedesupt şi viceversa. Firele se fac cafenii şi ies cu atât mai frumoase, cu cât coaja de nucă şi de scumpie au fost în mai mare cantitate şi cu cât au fost mai bine fierte. După ce au fiert, se dă căldarea jos de pe foc, se scot sculele de fire la suprafaţă, unul câte unul, se presară bine fiecare cu *calacan* pisat, apoi se apasă din nou cu băţul în căldare, ca să le cuprindă bine zeama. Din cafenii, firele încep a se înegrì văzând cu ochii, îndată ce au fost presărate cu calacan. După aceasta se acopere căldarea cu un sac sau cu o velinţă groasă şi se lasă astfel înăduşită până se răceşte. După ce firele s'au răcit, se duc la fântână pe cobiliţă, se spală bine în apă rece, se usucă, se vântură bine ca să cadă de prin ele bucăţèlele de coajă ce au mai ramas lipite, şi sunt gata. Firele au atunci o coloare neagră închisă, aproape cu lustru (1).

XLII. LEMNUL CÂNELUI.

1. Coajă de lemn cânesc şi calaican.

Prin jud. Tutova se jupoaie coaja de pe acest arbust, se fierbe până iese lichidul roşu cenuşiu şi apoi se pun firele la fiert. După 2 ore de fierbere în care timp zeama din cazan ce şade, se umple cu alta tot de *lemn cânesc*. Vasul se dă jos şi se lasă să se mai răcească. Atunci când se poate umblà cu mânele în vas, se ieau firele la frecat între mâni şi se freacă bine de tot. După aceasta se scot, se pun pe nişte scânduri şi se presară peste dânsele *calaican* foarte mărunt pisat şi iar se ieau la frecat. Apoi se pun din nou în lichidul care a fost în acest timp încălzit şi se lasă acolo o jumătate de zi. Acum se scot şi se usucă (2).

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 274—5.
(2) Culegere din com. Docani.

Procedeul dobândirei coloarei negre din aceste substanțe se cunoaște și în județele Covurluiu (1) și Putna (2).

2. Fructe de lemnul cânelui, calaican și piatră acră,

Prin jud. Prahova coloarea din aceste substanțe se dobândește și coloratul se face întocmai ca și la cea din fructe de boz, calaican și piatră acră (3).

Procedeul se practică, după socotința noastră, și prin Basarabia (4).

XLIII. GLADIȘ (5).

Gladiș, calaican și piatră acră.

Prin jud. Putna, se fierbe coaja de *gladiș* într'un ceaun, până când apa se înroșește. După aceasta se scurge într'alt vas, în care se pune *calaican* și se mestecă bine ca să se disolve. Astfel lichidul se înegrește. Aici se pune materia care urmează să se coloreze, ca să se fiarbă puțin, scoțind-o de câtevà ori la aier. Urmează în sfârșit să se pună și *piatră acră*. Materiile mai stau cam o jumătate de oră, după care se spală și se pun la uscare (6).

Tot astfel se pregătește coloarea neagră și prin jud. Covurluiu (7).

XLIV. GORUN (8), SCUMPIE ȘI SOVÂRF.

Slodun, frunze de scumpie și sovârf, calaican și piatră acră.

Prin jud. Covurluiu toate acestea se fierb la un loc, se scoa-

(1) Salvin, *loc. cit*, p. 276.
(2) Culegere din com. Jariștea.
(3) Culegere din com. Vălenii-de-munte
(4) Z. C. Arbore, *Basarabia în sec. XIX*, p. 445. «Coloarea neagră o obțin țarancele române din Basarabia din *poama cânelui* (carateus) *(sic)* și anume din sămânță (?) acestei plante». După câte știm noi, *poama cânelui* este fructul copăcelului *lemnul cânelui*.
(5) Panțu, *op. cit.*, p. 114: *Gladiș, verigariu* (Trans.), *Acer tataricum* L.
(6) Balaban, *loc. cit.*, p. 266.
(7) Salviu, *loc. cit*, p. 276.
(8) Panțu. *op. cit*, p. 115: *Gorun, șlădun, tufan. Quercus pedunculata* Ehrh.

te apoi frunza şi coaja, se lasă zeama ca să se răcorească în aşà fel, cât să o poată suferì mânile, şi în urmă se pun firele ca să se *cernească*. «Acest obiceiu e vechiu şi azi nu mai este în uz» (1).

XLV. PLOMUNĂ (2).

Plomună şi calaican.

«Când seacă apele stagnante, prin luna lui Cuptor, atunci se scoate şi rădăcina plomunei, care este mare ca buturuga de tufă, cântărind cele mai mari până la 2 kgr. Aceste rădăcini se spală bine de nămolul în care au vegetat, apoi mai curând sau puţin mai târziu, după trebuinţă, se fierb în apă pusă în caldare, până ce varsă toată negreala în care se pune şi puţin *calàican*, numai spre a împietri coloarea, după care se înmoaie materialele» (3).

XLVI. SOVÂRF ŞI MĂR.

Sovârf, coajă de măr, fier şi piatră acră.

Prin jud. Dâmboviţa se fierbe *sovârful* uscat cu totul,—floare, frunză şi tulpină,—cu coajă de *măr*, şi când se capătă lichidul de coloare cenuşie roşietică, se pune înlăuntru un cuiu de *fier*, iar vasul se fierbe înainte. După ce zeama s'a mai închis, se scurge într'alt vas, se împietreşte cu *piatră acră*, şi după aceasta se pun la fiert cu firele şi se fierbe până se dobândeşte coloarea cenuşie foarte frumoasă (4).

XLVII. CĂTINĂ (4).

Se pomeneşte ca putând fi folosită la coloratul în negru.

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 276.
(2) *Pulmonaria officinalis* L. (?).
(2) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 230.
(4) Culegere din com. Dragomireşti.
(5) Panţu, *op. cit.*, p. 51: *Cătină mică. cătină, cătină roşie. tamariscă*, (Trans.), *Myricaria germanica* Desv., *Tamarix germanica* L.

XLVIII. ROŞU NUC.

Roşu (galben+sovârf şi frunze de păduret acru) frunze şi coji de nucă şi bursune.

«Mai din bună vreme se strâng cojile de nucă, se pun într'un vas, împreună cu *bursune* (1), unde, zăcând, putrezesc şi se înegresc tare. In acest vas se *umplu flori*, se pune părul (lâna) la *mohorţit* (se face roşu înflorit), apoi se scoate şi se usucă. Se toarnă în urmă *mohorţèlele* (flori de făcut roşu) peste cojile de nucă şi bursune, şi se lasă să stea câtevà ceasuri. Se scurge apoi zeama, se încălzeşte, se toarnă din nou în putină cu coji şi bursune, şi acum se pune părul la cernut. Părul se lasă acolo o zi şi în urmă se scoate, se pune la soare se usucă, şi de este iarnă, pe cuptor; apoi iar se scurge cerneala şi se pune la încălzit şi iar se toarnă în putină, punându-se şi părul. Operaţiunea aceasta se repetă şi câte 2—3 săptămâni, până se se obţine un negru frumos şi curat. Acesta este cel mai bătrânesc chip de cernit şi cel mai greu. Babele zic: «e greu *tare* de cernit aşà, domnule, dar fără de necaz nimic nu se poate face!» (2).

XLIX ROŞU + ARIN.

Roşu+arin negru, rugină, sare mare şi piatră acră.

Prin Bucovina în sucul care rămâne dela coloararea în roşu, numit *roşeală* sau *mohorţèle*, se pun firele de lână de se *mohorâţesc* şi numai după aceasta se urmează coloratul. *Scoarţa de arin negru* uscată, se opăreşte cu uncrop într'un ciubăr, se acopere şi se lasă o noapte, ca să se răcorească. A doua zi, zeamă se strecoară şi se pune într'un ceaun la fiert. In zeama (în ceaun) se pune o lingură de *rugină*, se amestecă şi se fierbe până ce, luând o picătură şi punând-o pe unghie, zeama lasă o pată neagră. După aceasta se scurge sucul într'o putină şi se lasă să se răcorească, punând

---

(1) Bursunele, despre care am mai vorbit „sunt un fel de rugină roşie-portocalie, cu pete lucitoare, cari se găsesc la munte, pe pâraie. în anumite locuri, dar şi pe ape stătătoare" (Lupescu. Teodorescu, *op. cit.*, p. 254): cfr. *Dicţ. limbii române*, la cuv. *borsină*.

(2) Lupescu, Teodorescu. *loc. cit.*, p. 251.

înlăuntrul puținei *sare mare* sau și *piatră acră*. Prima face ca sculele să devie moi, iar cea din urmă pentru o mai bună coloare. In sfârșit se pun sculele și se lasă să stea 3 zile, după care se scot și se usucă. Dacă nu-s bine colorate, în *zeama* slăbuță, care se numește *lungă*, se mai adaogă zeamă, și firele se pun din nou. După spălare și uscare, firele capătă o coloare lucie neagră ca pana corbului sau *murie*.

Coloarea neagră se poate dobândi și pentru firele cari au fost făcute cărămiziu sau cărămiziu închis cu arin negru. In acest caz, zeama de scoarță de arin și rugină de păraie, după ce s'a fiert bine, se scurge într'un vas, unde se lasă o săptămână, când se pune în ea calaicanul. Se amestecă și apoi fiind călduță, primește într'însa firele. Vasul se va ține apoi la căldură. Sculele scoase au o coloare neagră deschisă, dar cu cât se spală și se usucă de mai multe ori, cu atât coloarea se mai înegrește (1).

---

(1) Marian, *Cromatica*, p. 43–45.

CAPITOLUL VI.

COLORATUL BURANGICULUI.

Obişnuit, *burangicul* sau *borangicul* nu se boeşte, ci se lasă aşà cum se *trage* din gogoaşe, alb sau galben. Numai câteodată, sculele de burangic se pun în vopsele, cari sunt sau galbene, sau verzi. Boirea galbenă, se face mai ales atunci când această coloare firească este prea spălăcită.

I. COLOAREA GALBENĂ.

1. Coajă de păduref, piatră acră şi lapte dulce.

Prin jud. Bacău se fierbe în apă şi vas cât se poate de curat, coajă de *păduref*, după ce a fost curăţită de pojghiţa cenuşie. Când a fiert bine, se scurge zeama într'alt vas, unde se adaugă tot pe atâta *lapte de vacă* şi puţină *piatră acră*, mărunt pisată. După ce se dă amestecul acesta «într'un *clocot bun*», se pun şi sculele de burangic şi se fierb până când capătă coloarea voită (1).

2. Răchită şi piatră acră.

Prin jud. Putna coloarea se dobândeşte şi coloratul se face întocmai ca şi la celelalte fire.

3. Şofran de grădină.

Prin jud. Dolj, «din *şofran* de grădină obţinem un galben deschis, lâmâios, fierbându-i numai florile; însă, fiindcă flo-

(1) Culegere dela Marghioala Ardeleanu, com. Moineşti.

rile lui sunt migăloase la cules, de aceea se obține prea puțină văpseală, și se întrebuințează de sătence a redà coloarea gălbuie mătăsii sau burangicului ce-o pierduseră gogoșile la fiertul lor în apă, când se trăsese burangicul» (1).

II. COLOARE VERDE.

Fructe de lemn cânesc și piatră acră.

Tot prin jud. Dolj, boirea burangicului în verde se face, în chipul următor: Se culeg prin Septembre, și câteodată chiar și mai târziu, fructele de *lemnul cânelui*, arbust ce crește mai ales pe sub alți copaci, la umbră, se freacă aceste bobițe bine în palmă și apoi, aceea ce se dobândește, se pune în apă căldicică, unde se fierbe până ce amestecul acesta face un fel de spumă verzuie. După ce a fiert, se adaugă 20 gr. de *piatră acră* la vadra de apă, și apoi se pune și burangicul tors, gogoșile sau pânzătura. «Nici o materie nu este mai ușor de colorat ca mătasa, fiindcă numai din atingere primește orice coloare. De aceea colorile preparate pentru mătasă, să se facă în mică cantitate și în condițiuni de a fi cât mai abondente în materii colorate» (2).

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 237.
(2) *Ibidem*, p. 234.

CAPITOLUL VII.

CANITUL PARULUI.

Părul capului şi l-au cănit acei pe cari firele albe i-au înspăimântat şi li-au arătat prea de vreme, întâi, cârja bătrâneţii, şi apoi, apropierea morţii timpurii. «Un fir de păr alb e semn de noroc», dar mai multe, nu. Deci, toate la un fel! Unii şi-au cănit părul capului,—bărbaţii şi femeile,—precum şi al musteţilor şi barbei,—la barbaţi,—ca să nu pară prea bătrâni, şi ca să nu fie luaţi în râs. Iar cine n'a făcut-o, a răspuns celor luători în râs cu:

Apa 'n vale nu cotleşte,
Omul prost nu 'mbătrâneşte:
Inălbeşte cel cu fire,
Bună oară ca şi mine!

Căneala s'a întrebuinţat totuş şi pentru închiderea unei colori roşcate a părului, pentru roşcarea lui ş. a.

Cei ce-şi cănesc părul sunt socotiţi ca nişte firi uşuratece. Ne lămurim astfel de ce însuş *Niculcea Cronicarul* pomeneşte cu dispreţ despre Duca Vodă, scriind că «îşi cerniă barba, pe atât se cunoşteà că nu aveà acătare minte sau frica lui Dumnezeu».

Alţii cred că prin cănirea părului, se săvârşeşte chiar un păcat. «Dumnezeu tatăl, e cu părul alb, înflorit ca copacii, primăvara, când înfloresc; de aceea e păcat să-şi boiască omul părul. Să-l lese aşà, să înflorească cum dă Dumnezeu» (1).

Reţetele cănelii se vor găsi cu greu, căci nimeni nu poate

(1) Voronca, *op. cit*, p. 1238.

şti decât ceea ce-a făcut; şi cum nu se vor găsi bătrâne sau bătrâni cari să spună că-şi cănesc sau şi-au cănit părul, vom aveà, prin urmare, şi lipsă de asemene rețete, pe cari nu le uitau unele din cărțile vechi.

Un manuscript, copie din 1833, ne spune că «*Selghie* se pune în lăutoare, că face părul negru» (1).

Un alt manuscript miscellaneu, pe care l-am dobândit din jud. Covurľuiu, ne dă această rățetă: «*Pentru păr roşu, cum să-l faci negru:* Pilitură de argint să pui într'o sticlă; să pui puțină apă [şi] sare peste apă, să o pui stecla în (argintisum) *(sic)*, nisip cald, fierbinte, [sticla fiind] destupată, şi când vei vedeà că s'au topit argintul, să torni puțină apă curată deasupra şi răcindu-se, să ungi părul. Insă nu şi pielea, că se înegreşte» (2).

Prin jud. R.-Sărat, «gogoşi de ristic şi piatră de ristic înegreşte părul încăruntit înainte de vreme» (3). Rețeta completă o găsim însă aiurea: «Se ieau gogoşi de *răstic*, 20 dr; acestea pisându-se bine, să se puie într'o oală zmălțuită, nouă, cu trei litre de apă, să fiarbă la foc lin, până ce va scădeà ca o litră; după care se stoarce rămăşița de 2 litre de apă caldă; după aceasta să se spele bine părul de unsoare, foarte curat, şi să-l laşi să se usuce, după care să-l ungi cu zeamă de gogoşi de răstic şi după ce se va uscâ bine, să-l ungi cu zeamă de calaican şi aşa să se urmeze odată cu una, odată cu alta, până se va negri părul după plac. Păzindu-se totdeauna ca mânile pe urmă să se spele foarte bine cu sopon, după toată udătura părului, spre a nu se văpsi şi ele».

Tot acolo este şi rețeta facerii părului din alb, castaniu: «Iei var nestâns ca o jumătate de ocà, îl stângi în 5 ocà de apă caldă, într'un vas de lut zmălțuit sau căldăruşă spoită, după care îl tulburi, acoperindu-l bine, să stea până a doua zi, să se limpezească ca lacrima; apoi să se scurgă această apă foarte încetişor într'un clondir, păzindu-se să nu se amestece cu varul. Cu această apă de var, după ce se va

(1) *Şezătoarea*, X p. 65.
(2) Comunic. de d-l P. G. Savin, com. Joråşti.
(3) Rizescu, *loc. cit.*, p. 222.

spălă de unsoare părul bine şi se va uscă, să se ude părul de două sau trei ori pe zi. Iar a doua zi să iea piatră vânătă, adică sare de aramă, dela spiţărie, cinci dramuri; acestea, prefuindu-se bine, să se topească într'o litră de apă de trandafir, caldă, şi să se ude părul iarăş de două şi trei ori într'o zi, păzindu-se întotdeauna ca părul să fie uscat când te-i udă, şi urmând astfel, într'o zi cu apă de var şi în alta cu cea de sare de aramă. Urmându-se regulat cu aceasta, părul se va face castaniu după plac» (1).

Prin jud. Dorohoiu, mai dedemult, se puneau de către unii coji de nuci la teasc. Cojile trebuiau să fie proaspete şi verzi. Zeama galbenă negrie, care curgeă, se înegriă, după câtvă timp. Cu ea se ungeau încărunţiţii pe cap (2).

Prin jud. Bacău se ard beţete de busuioc, iar cenuşa se amestecă cu untdelemn, făcându-se ast-fel un fel de *ir* sau alifie, cu care se dă părul capului şi sprincenele (3).

Prin unele părţi din jud. Suceava femeile îşi înegresc sprincenele cu *muc de lumânare de său ars* (4).

Ori cum, cănitul nu intră în obiceiurile mari ale Românilor,—în slăbiciunile lor,—cum aflăm că aceasta se întâmplă în Balcani, la Bulgari şi Sârbi (5).

Pentru ca vitele să nu se piardă într'o cireadă mare, primăvara, când se dau la suhat, sau când se duc la cirezi, la iarmaroace sau bâlciuri, li se pătează fruntea sau spinarea cu *poamă de boz*, în care se pune şi *piatră acră*, spre a fi pata mai trainică (6).

Viţeilor şi mânjilor, ca să nu se deoache, li se face *benchiuri* în frunte, cu felurite boieli roşii (7).

Tot aici adăugăm şi obiceiul femeilor de a boi cu *chincvar*, *bobocii de raţă* ori cei *de gâscă*, a treia zi după ce au fost scoşi, când urmează să fie daţi afară, ca să nu se deoache (8).

---

(1) D. Lupaşcu, *Medicina babelor*. Bucureşti, 1890, p. 81—2.
(2) Culegere din com. Hânţăşti, dela N. Chelaru.
(3) Culegere din com. Moineşti dela Marghioala I. St. Ardeleanu.
(4) Comunic. de d-l M. Lupescu, com. Bogdăneşti.
(5) A. Dozon, *Chansons populaires bulgares*, Paris. 1875. p. XXIX: „In deosebi, în Serbia, nu i o femeie care dela şapte. opt ani şi până la moarte, să nu-şi aibă părul boit negru; părul blond şi alb este necunoscut".
(6) Culegere din Socea-Cândeşti, jud. Neamţ, comunic. de A. Moisei, învăţ.
(7) Culegere din Ţepu, jud. Tecuciu.
(8) Idem.

CAPITOLUL VIII

FIERTUL TORTULUI

Prin *tort*, de obiceiu, se înțeleg firele toarse din cânepă, cari sunt de cea mai bună calitate; firele de calitate proastă se numesc *canură*. Din firele de canură se pot țese îndată, astfel cum ies din furcă, țoale, saci ș. a.; din tort, care poate fi sau *fuior*, sau *câlți*, se va țese pânza (1), însă numai după ce acesta va fi fiert. Prin *fierbere* sau *coacere*, cum se mai zice prin unele părți, tortul, din cenușiu roșcat, se face pe de o parte alb, iar pe de alta se mai moaie,—«nu-i așă de *bățos*».

Prin unele părți din jud. Suceava, se moaie tortul în apă călduță, într'un ciubăr sau covată, iar după aceasta se așează în alt ciubăr mare, unde se pune un rând de scule (*călepe, torturi* ori *jumătăți*) și un rând de *bruftuială de cenușă* (cenușă cu apă, groasă ca bruftuiala de zidărie), și astfel se urmează până se umple ciubărul. Pe fundul ciubărului, și la gură, se pun paie. Fundul ciubărului e găurit și are dop, ca să se poată da drumul apei din el, când este nevoe.

De asupra, în ciubăr, se pun și *grăunțe de popușoi*.

In acest timp se pune un ceaun sau căldare mare pe foc, cu leșie, și se lasă de fierbe în clocote. Când fierbe, se toarnă apă în ciubăr cu o cofiță (cofă mică), până ce ciubărul s'a umplut. Atunci se dă drumul leșiei din ciubăr pe gaura dela fund. Apa aceasta se pune din nou în ceaun și se fierbe și iar se toarnă în ciubăr când clocotește. Când apa

(1) Multe amănunte asupra tosrului în T. Pamfile, *Industria casnică la Români*, p. 206 și urm.

e roşie tare, se schimbă alta. Astfel se repetă de mai multe ori. Operaţia aceasta se chiamă *fiertul călepilor*.

Unele gospodine nu *întorc* apa, adică pe cea ieşită din ciubăr, n'o mai toarnă înapoi, ci pun necontenit alta curată. Se toarnă câte 10 ceaune, până ce *grăunţele* de deasupra crapă şi se fac *flori*. Lucrarea aceasta se face noaptea. Dimineaţa, ciubărul cu călepe se duce la baltă (de obiceiu un pârău sau gârlă curgătoare) ori la fântână; călepile se clătesc în apă rece ca să se ducă brufluiala de cenuşă, şi se zolesc, după care se pun pe gard ori pe culme spre a se usucă, răşchirându-se.

Dacă călepele nu au ieşit *curate* şi albe (1), se mai fierb odată (2).

Iată şi chipul cum se fierbe tortul prin unele părţi din jud. Neamţ.

După ce tortul s'a muiat, adică s'a spălat cu apă călduţă într'un ciubăr, se urmează cu aşezarea lui în straturi învrâstate cu brufluială groasă ca *cirul* (3). Ciubărul se umple de mai multe ori cu apă fierbinte, dându-i-se din când în când drumul la apă; în chipul acesta tortul din ciubăr se spală într'una cu apă fierbinte. Această lucrare se face de mai multe ori,– până la 15 ori, de obiceiu. In urmă se scot călepile şi se duc la baltă, spălându-se cu apă rece. Alte femei obişnuesc însă, a aşezà tortul pe cuptor, în loc de a-l aşezà în ciubăr, pentru fiert sau *înălbit*. Ori cum, şi aici trebue să-l înmoaie şi să-i puie paie dedesupt, şi în urmă, un rând de brufluială şi altul de călepe. Chiar deasupra, peste *clitul* de călepe, să se puie mai multe ţoale. cari trebue să steie veşnic ude. Cuptorul să nu fie nici prea fierbinte, dar nici rece, ci aşà cum se înfierbântă pentru pască. De multe ori, când fierbi tortul pe cuptor, nu eşti sigur de izbândă bună. Mai

(1) *Albul* este cea mai plăcută coloare a Românului: *alb ca zăpada, alb ca varul. alb ca hârtia, alb ca laptele. alb cum e caşul, alb ca helghea. alb ca crinul (floare). alb ca ghioara*, ş. a. In cântece: „cu cameşă albă floare, spălată de-o fată mare!" Din pricina muncii, straiele albe nu se pot purtà decât pe la munte.

Albul murdărit. mânjit, *umplut*. se capătă numai prin spalare.

(2) Datina Rom. din com. Bogdăneşti.

(3) Terciul.

bine reuşeşte când îl dai în cuptor, ca pe mălaiu, căci se coace mai bine. Dar şi aici trebue chibzuială, să ştii să potriveşti focul, pentru a nu se arde firele. In cuptor, tortul se dă astfel:

Se înfierbântă cuptorul ca de mălaiu, se lasă să se mai răcească puţintel, apoi se mătură cu pămătuful (un băţ lung cu o petecă la vârf) bine udat. Se face un culcuş de paie bruftuite. Când s'au gătit de aşezat, deasupra se pune un strat de bruftuială mai gros. In urmă se astupă cuptorul la gură. Din când în când se cearcă spre a vedeà tăria focului. Dacă-i prea tare, se mai asvârle pe deasupra cu bruftuială. Se lasă să stea 2—3 zile pentru a se albi bine, după care timp se scot şi se clătesc la baltă (1).

Prin jud. Tecuciu, fiertul tortului se face obişnuit iarna şi ţine o singură zi, în chipul următor: Se iea cenuşă de lemn tare: stejar, salcâm ş. a., şi se pune într'un *găletar* (2) care are două sau mai multe găuri la fund. Peste cenuşă se toarnă apă caldă şi se iea la mestecat până se face o *lorocală* sau un terciu, in care se moaie şi se amestecă şi «*bucăţile*» sau sculele de tort. Peste scule se pune apoi un strat de paie, peste paie iarăş un strat de cenuşă cernută şi apoi, acest găletar se urcă deasupra unui alt găletar gol. Dacă gospodina are multe bucăţi de tort, umple 2 găletare, le pune unul peste altul şi cel de dedesubt se razemă pe un al treilea, care este gol.

In acest timp, pe foc clocotesc ceaune mari cu apă, de unde se iea cu o tivdă ori cu o oală şi se toarnă în găletarul dedeasupra. Apa străbate stratul de cenuşă şi se scurge prin cel de paie, în jos, sub formă de leşie, la sculele îmbibate în cenuşă. Din găletarul sau găletarele cu scule, leşia se scurge pe găuri în găletarul dedesupt. Astfel se urmează toată ziua (3). Meşteşugul stă mai ales în alegerea cenuşii, dar şi în alte «*măruntuşuri*».

---

(1) Comunic.. de d-l A. Moisei, învăţ, Neamţişor-Vânători, Neamţ.

(2) *Găletarul* este un vas de lemn, eliptic, puţin mai larg la gură decât la fund şi înalt de 70—80 cm.: are 2 torţi.

(3) Culegere din com. Ţepu, jud. Tecuciu.

Cu privire la acele «*mărunţuşuri*»,—amănunte practice,—iată o frumoasă *taclă:*

O femeie fiind luată în scurt de bărbatul său, ca să-i arăte fusele de cânepă toarse, aceasta, în înţelegere nu moaşa satului, s'a urcat în pod şi de-acolo a început să numere bărbatului fusele toarse. Acelaş fus însă treceà dela femeie la moaşă şi dela aceasta la femeie, spre a fi iarăş arătat bărbatului.

Vine acum rândul fiertului. Femeia aşează lucrurile după obiceiu, dar tocmai atunci iată intră pe uşă şi moaşa, jăluindu-se:

«Ce să fie mamă! Am dat peste întâmplare chiar eri. Am pus tortul la *copt* şi plodul de nepot, Ionică al fiică-mii Maranda, n'a băgat de samă, a scăpat de a trecut cioara peste casă şi s'a făcut tortul câlţi!!! şi am venit într'un suflet la fina Ileana, c'am auzit că azi o să-l fiarbă şi ea; să nu paţă ca mine.

— Dacă-i vorba aşà, moaşă, am să păzesc eu,—zise omul. Te rog şi pe d-ta: stai şi ajută femeii, şi nu ţi-o fi degeaba!

Femeia le aşeză toate după obiceiu, dar în loc de fuse toarse, puse fuiroare şi deasupra, singurul fus ce aveà tors.

Pe bărbat îl aşeză în faţa casei, unde băteà soarele mai tare, să steie de pază, să nu treacă vre-o cioară peste casă, iar ele începură a fierbe şi a turnà leşie clocotită în găletarul cu câlţi. Fierbe ziua întâi,—omul sta şi ziua şi noaptea cu ochii sticliţi, să nu treacă vre-o cioară peste casă. A doua zi, pe când erà foc de soare, bietul om, fiind doborît de trudă şi căldură, adormi. N'apucă bine să adoarmă, că femeia şi baba alergară la el, plângând şi văitându-se, că s'a făcut tortul câlţi».

Apoi fireşte, tot omul şi-a îndemnat nevasta să nu-şi mai facă voie rea: mai sunt ani şi va mai fi cânepă de tors! (1).

Prin jud. Covurluiu, fiertul tortului se numeşte *coptul tortului* şi se face în chipul următor: tortul se pune în *ştiubeiu*, o scorbură de copac mare, sau într'o balercă fără funduri.

Balerca se îngroapă jumătate în pământ iar la fund se fa-

(1) Culegere din com. Corod, jud. Tecuciu, împărt. de d-l N. Bradea.

ce *şipol*, ca să aibă pe unde să se scurgă apa. Peste tort, în ştiubeiu sau balercă, se toarnă apă clocotită timp de 2 zile, în care vreme tortul «se face alb ca omătul» (1).

Prin jud. Suceava, când torturile ies albe şi frumoase, se mai moaie odată în *uncrop* (apă fierbinte), în care s'au pus *jumeri* ori *ouă clocite*. Acestea au de scop de a face tortul mai moale, din aspru ce este, şi a-i da o coloare albă-gălbuie frumoasă (2).

---

(1) Culegere din com. Ţuţcani, comunic. de d-l T. I. Cruceanu.
(2) Dict. de Casandra lui Gh. Ou din com. Bogdăneşti.

CAPITOLUL IX.

GHILITUL PANZII.

Am spus la «fiertul tortului», că această operaţie are de scop înălbirea şi înmuierea firelor toarse. Scopul se atinge, însă nu în totul. Pânza de «fuior în fuior» (fuior bătaie, fuior urzeală) «câlţi în fuior» (fuior urzeală şi câlţi bătaie), «câlţi în câlţi», «fuior în bumbac» sau «câlţi în bumbac», este încă tot galben-cenuşie, «tare» şi «băţoasă». Deci, înainte de a se folosì, înainte de a se croì dintr'însa rufe, trebue să se *ghilească* (1), să se *înălbească*, adică să se facă albe şi moi.

Megleno-Românii zic *albiri pondza*, a înălbì pânza (2).

Ghilirea, *ghilitul* sau *înălbitul pânzii* se face vara, obişnuit între prăşit şi secere, sau după secere, când gospodinele sunt diletnice, — şi întâlnim o sumă de cântece pentru acele fete şi neveste cari, din lene sau nepricepere, se pomenesc iarna cu pânzele neghilite:

Cine joacă căzăceşte,
Vara pânza n'o *bileşte*,
Şi-o bileşte la Crăciun.
Când îl strânge gerul bun (3).

Şi tot astfel prin jud. Neamţ:

Cine joacă ţărăneşte,
Vara pânza n'o ghileşte,

(1) A. Vasiliu, *Cântece*. p. 199: *Bgilesc. gilesc. ghilesc.* inălbesc pânza prin spălare şi clătire în apă. Spălarea şi clătirea se face de mai multe ori după olaltă. După fiecare dată, se întinde pe iarbă, ca să se usuce. Când se clătesc din nou în apă, nu se zice că se *ghilesc*, ci că se *dau*. In munţii Sucevii se zice că se *bghilesc* pânzele.

(2) P. Papahagi, *Megleno-Românii*, II, p. 52.

(3) Voronca, *op. cit.*, p. 1063.

Şi-o ghileşte la Crăciun,
Când o bate gerul pe drum:
Şi-o ghileşte la Bobotează,
Când o bate gerul pe ghiaţă (1).

Prin Moldova de jos se apropie de strigătul bucovinean:

Cine joacă căzăceşte,
Pânza vara n'o ghileşte,
Şi-o ghileşte la Crăciun,
Când îi gerul numai bun (2).

Ghilitul ze face de obiceiu pe malul unei ape sau pe pajiştea unei fântâni; acest loc se numeşte *ghilitoare*, cum zice şi un cântec:

Frigurile te beşică,
Dragostele te usucă:
Te usucă de picioare
Ca pânza la *ghilitoare*,
Când o 'ntinzi vara la soare (3).

Iată acum cum se face ghilitul în deosebite părţi:

Prin Bucocina pânzele se ghilesc o zi «la vale»,—la apă,—şi se duc spre sară, cam ude, acasă. După aceasta se pun într'o *zolniţă*, astupată la fund, în care se toarnă leşie, urmând apoi iarăş 2 zile de ghilit la apă. A cincea zi se pun iarăş la zolit şi apoi se ghilesc până se face pânza albă (4).

Prin jud. Suceava, «după ce se scoate pânza din stative (războiu), de-i iarnă, se lasă până mai pe vară, şi apoi se duce la fântână. Acolo se pune pânza pe marginea unei coveţi plină cu apă, acolo se întinde pânza de un capăt şi se poartă mereu prin apa din covată, punându-se partea purtată prin apă, pe celălalt capăt al coveţii, până ce se poartă prin apă toată pânza. Apoi se pune pânza la uscat pe iarbă şi iar se ghileşte, până se face albă. Aşà se ghileşte pânza unde nu-s ape curgătoare. Unde sunt ape curgătoare, pânza se ghileşte deadreptul în acele ape» (5).

Prin alte părţi, tot din jud. Suceava, pânza se ghileşte pe prundul apelor curgătoare, la fântână, într'o covată mare sau

---

(1) Cules din Socea-Cândeşti, communic. de d-l- A. Moisei, învăţ. Prin Bogdăneşti-Suceava se cântă cu vorbe cari nu se pot scrie.

(2) Culegere din com. Ţepu-Tecuciu.

(3) N. Păsculescu. *op. cit*, p. 343: *ghilitoare*, *ghilire* (Huşi).

(4) Culegere din Vicovul de sus, communic. de d-l P. Cârsteau.

(5) I. Creangă, *Op. compl.*. Bucureşti 1906, p. 427.

a șipote. Prin aceste părți, pânza se clătește în apă limpede, dând cu parte din ea înainte și 'napoi, după care se întinde pe prund ori pe pajiște verde. Se dă pe zi de multe ori. Nici odată însă nu se lasă pânza să se usuce de tot, ci să fie jilavă.

Ghilitul se face când e soare și frumos, de pe la ora 9 dimineața și până la 4 după amiază, când arde soarele.

După ce s'au ghilit pânzele, se pun 5—6 zile la fiert în ciubăr, așezându-se deasupra un *cenușer* cu cenușă de ciucalăi, multă, și cu *grăunțe de popușoi*. Intr'însul se toarnă apă clocotită, până se umflă grăunțele. Pânzele se scot și se duc din nou la ghilit, după asta, și se ghilesc până pânza s'a făcut albă, adică până ce a ieșit din ea toată vinețeala.

Pânza se strânge apoi în valuri și se păstrează ori se vinde.

Unele femei șirete, pun, când au gătit de ghilit pânza, în *apă de var*, ca să se facă mai albă; acest procedeu îl întrebuințează mai ales la *pânza de bumbac*, când au s'o vândă în târg (1).

Prin unele părți din județul Neamț, ghilitul se desface în două părți; fiertul și ghilitul propriu zis.

Pânza se fierbe tot în ciubăr, ca și tortul, dar nu se pune *brufluială*. Numai deasupra se pune un leșier pe care se așează cenușă de ciucalăi de popușoi. In ciubăr se pun bucățile de pânză. Peste cenușă se toarnă mai multe ceaune de apă clocotită. Din când în când, se schimbă apa printr'o deschizătură ce se găsește la fundul ciubărului. De obiceiu se toarnă 15—30 ceaune, când bucățile se scot pentru a se ghilì la baltă.

Pentru ghilitul pânzelor se așteaptă un timp frumos și se alege o apă limpede, cu învecinare de iarbă verde și curată.

De obiceiu pânzele se ghilesc după prășitul dintâiu, de câte 3—4 ori pe zi, ba chiar și de mai multe ori, în curgere de 5—6 zile. Meșteșugul stă în potrivirea sbicirii pânzelor de către soare (2).

Prin jud. Dorohoiu pânzele se moaie o singură dată în apă

(1) Acest lucru se vede și în jud, Tutova.

(2) Dict. de d-na Maria Moisei, comunic. de d-l A. Moisei, Socea-Cândești.

caldă şi apoi se usucă, după care se dau la apă rece o săptămână întreagă.

Apoi se pun la *ştiubeiu*, acesta având paie pe fund, şi peste ele se aşează un strat de cenuşă, care are dedesubtul ei un alt strat de paie. Peste aceste 3 straturi se toarnă apă clocotită şi se lasă astfel la zolniţă până a doua zi.

Se dau iar la apă rece la fântână, o săptămână întreagă.

Dacă pânzele nu ies albe, unele din operaţiile de mai sus se repetă odată (1).

Prin jud. Iaşi, pânzele se dau 2—3 zile la leşie, muindu-le şi uscându-le la soare, după puterea de căldură a zilei. Pânzele nu trebue să se usuce cu totul, ci numai să înflorească, adică să se svânte.

Se pun la *ştiubeie*. Pânzele se aşează în ştiubeie şi peste ele se toarnă leşie prin leşierul (săculţetul) cu cenuşă. Aici se ţin două zile, dacă tortul n'a fost bine fiert, sau numai o zi, dacă tortul a fost bine fiert; adoua zi se dau la soare.

Se duc la iaz, apă curgătoare sau fântână, şi se usucă la soare. Aceasta ţine 2—3 zile, până capătă faţă curată (2).

Prin satele din jurul Huşilor, pânzele se *bil*esc în bălii, bătându-se în apă şi apoi uscându-se în curgere de 10—12 ori pe zi (3).

Prin jud. Bacău se moaie pânzele în apă caldă o singură zi.

Se ghilesc la apă rece 2—3 zile, toată ziua.

Se moaie în leşie şi apă fiartă 2—3 zile, câte o singură dată pe zi.

Se ghilesc la apă rece. Se pun pânzele la *copl, lubzându-*se ca şi cămeşile, adică leşia cade într'un vas de deasupra, printr'o gaură, peste pânze, peste cari trece şi se scurge.

Se clătesc la baltă.

Pânzele de bumbac se moaie cu apă caldă o zi, şi apoi se ghilesc la baltă (4).

Cea mai completă descriere a ghilitului o avem însă din jud. Tecuciu, com. Ţepu. In acest sat ghilitul se face la râul Berheciu, apă limpede şi curgătoare, pe ale cărui maluri

---

(1) Culgere din com. Hânţeşti.

(2) Dict de Ana V. Nechita. com. Româneşti,

(3) Communic. de d-l P. Biru.

(4) Dict. de Marghioala I. St. Ardeleanu, com Moineşti.

e o pajişte frumoasă,—sau acasă, cu apă dela fântână, pe pajiştea dealului sau prin livezi. Cele mai multe gospodine însă se duc la Berheciu, unde apa nu se cară şi unde, după ce «*dau*» pânzele, mai cârpesc rufe pe mal, mai pot spune câte-o «minciună» ş. a. Ghilitul pânzelor face epocă, şi-i mult iubit de femei. Dimineaţa pornesc cârduri-cârduri spre apă, cu pânzele strânse păturì şi legate de cobiliţă. Până atunci însă:

Două sau trei săptămâni se *moaie* pânzele în leşie, în zilele când «se spală cămeşile,» deci 3—6, înmuieturi, după felul pânzii (pânza câlţi în câlţi, cere mai mult), şi după ce se moaie bine, se întind prin pari sau pe pajişte, la uscare. Acestea, câte o singură dată pe zi. Pânza de bumbac nu se moaie.

Pânzele se opăresc o singură dată, muindu-se bine în apă fierbinte şi apoi se usucă.

Se dau în apă rece dela puţ, adusă acasă, şi turnată în găletar, toată ziua, şi se întind la soare. Inainte de a se uscà bine, se moaie iar, şi iar se întind. Darea se face astfel: Valul de pânză, care este întocmit după cum se arătă în fig. 1,

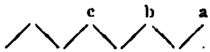


Fig. 1.

însă strâns, se apucă cu amândouă mânele de capătul *a* (fig. 2), se poartă de 2—3 ori în apă, se lasă de *a* şi se apucă de partea *b*, apoi de *c* şi aşà mai departe, până ce întreg valul a fost sbătut în apă; după aceea se iea pe braţul stâng şi, dus la pajişte, se pune capătălul *a* pe pământ şi cu mâna dreaptă se tot întinde pânza care alunecă pe braţ. Când această pânză este aproape să se usuce, se strânge sau se adună, apucând



Fig. 2.

cu mâna de *b* şi făcând ceea ce arată fig. 3. Apoi se apucă de *c* şi se face cum arată fig. 4. Celalt capăt al pânzii se tot apropie, cât timp femeia adună pânza stând în genunchi.

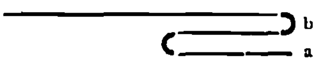


Fig. 3.

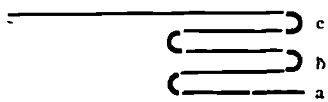


Fig. 4.

Tot astfel se adună pânza pe cap; în acest caz, femeia merge spre celalt capăt al pânzii.

Li se face pânzelor *leşie moartă*, adică se toarnă apă rece în leşierul cu cenuşă, şi în această leşie se *dau* pânzele o singură zi, toată ziua.

Se *dau* pânzele la Berheciu sau la fântână, 4—5 zile pentru cele de bumbac, 6—7 zile pentru cele de fuior şi 9—10 zile pentru cele de câlţi. Ghilitoarea merge cu valul în apă astfel ca aceasta să-i ajungă la brâu (1), apucă pânza de capătul *a* (fig.1), c'o mână, iar cu cealaltă aruncă valul, care se întinde în întreaga lui lungime pe apă. Apoi se bălăcesc sau se bat pânzile cum am mai văzut. Din apă, ghilitoarea iese şi întinde pânza pe mal, la zbicit, de unde iarăş va adunà-o, înainte de a se uscà bine.

Tot astfel se dă o zi întreagă acasă în apă, caldă.

Se scot la Berheciu sau la apă de fântână. In această zi se *dau* numai după ce pânzele se usucă bine. Datul urmează până pe de-amează 'ndeseară (pe la ora 4 p. m.), când se lasă să se usuce bine. Pânzele se strâng ca pentru isprăvire.

Şi la ghilit, ca şi'n alte treburi, sunt femei meştere şi sunt şi femei nepricepute. Unele «fac pânza ca omătul», pe când altele «de-abià o bagă'n boală». Atârnă însă albeaţa pânzii, care se dobândeşte prin ghilire, şi dela felul torsului, şi dela felul ţesutului, şi dela felul cânepii (vremea culesului şi al topitului). Pentru ca ploaia să n'o apuce pe o femee cu pânzele întinse şi neuscate pe câmp, se crede că este bine ca la lăsatul secului de toamnă, să mânânce gospodina toată mâncarea (2).

Prin jud. Muscel, pânza de orice fel se udă în apă curgătoare şi limpede, timp de 2 zile şi apoi se *coace* în hârdaie cu cenuşă, peste care se toarnă apă fierbinte. După aceasta se udă iarăş 2 zile şi iarăş se coace de 3—4 ori, după cum e vremea de călduroasă (3).

(1) Un cântec ardelenesc zice:

Drage mi-s copilele,
Vara, primăverile,
Când înălbesc pânzele,
Şi se văd picioarele
Albe ca şi florile!

(2) Cred. Rom. din com. Voiceşti, jud. Vâlcea, împărt. de d-l I. N. Popescu.

(3) Comunic. de d-l N. G. Ghinescu, com. Jugur.

Prin jud. Dâmboviţa, pânza de in sau de cânepă se dă în leşie timp de 2 săptămâni, şi apoi se duce la gârlă. Darea la leşie constă în udarea valului de pânză desfăcut, în leşie, şi apoi în uscarea lui la soare. După ce s'a sbicit bine, adică după ce s'a uscat pe jumătate, se dă la leşie şi iar se întinde cât e soare. După 2 săptămâni, urmează câtevà zile, când se dă la leşie, numai până *subameează* (ora 10), după care se duc la gârlă, de se înmoaie în apă, se bate de bolovani şi se pune la sbicit, după care urmează iarăş o înmuiare şi aşà mai departe (1).

Când pânzele sau înălbit cu totul, se fac valuri şi se pun la ladă. Acolo stau până când se fac rufe. Numai rare ori unele gospodine mai întind la rouă, prin parii gardurilor sau pe pajişte, pânzele, ca să se roureze. Ele se strâng îndată ce se usucă şi se fac iarăş valuri.

Prin alte părţi, pentru ca pânzele de câlţi să se facă albe, când se ghilesc, se bat cu *maiul* pe un bolohan mare şi curat de piatră, ori pe un scaun cu patru picioare. Pânza se aşează pături câte 5—6 foi şi se bate cu maiul când e udă; apoi se clăteşte şi se întinde la soare.

Ca să se grăbească albitul, se mai dau şi în lapte de var, mai ales mahalagioaicele de prin târguri fac aceasta, cari ieau bumbac dela negustori şi îl ţese pânză de casă.

Pânza albă, ghilită bine, se face val şi se pune în ladă, iar printe valuri se pune *sulcină*.

(1) Com. Runcu ; crf. T. Pamfile, *Industria casnică la Români*, p. 282.

CAPITOLUL X.

COLORATUL OUĂLOR.

I. DATINA.

Datina de a colorà ouăle este cunoscută la multe popoare, încă din timpurile cele mai vechi. La noi Românii, lucrul acesta se practică în preajma Paştilor, iar în alte părţi şi la Ispas şi Rusalii (1). In Spătăreşti-Suceava se fac ouă roşii şi la Sf. Gheorghe, dacă el nu cade în «săptămâna luminată». Poporul a căutat să-şi explice pricina care a născut colorarea aceasta a ouălor şi a ajuns la următoarele legende:

1. Şase surori măritate au vrut să ucidă pe a şaptea soră, a lor, care făceà ochi dulci celor 6 cumnaţi ai săi. Pietrele însă, cu cari au căutat se arunce într'însa, s'au colorat în diferite chipuri. Sora aceasta a rămas neucisă, dar în această amintire poporul a început să coloreze ouăle în Duminica Paştilor, când s'a fost întâmplat aceasta.

2. Ouăle colorate sunt pietrile cu cari Jidovii au bătut pe Hristos.

---

(1) Marian, *Sărbătorile*, III. – Voronca, *op. cit.*, p. 423 şi urm. – Al. Tziga-ra-Samurcaş în *Convorbiri literare*. XLI p 397. – Rădulescu-Codin şi D. Mihalache, *Sărbătorile poporului*, p. 48 – Leonida Bodnărescul, *Câtevà datini de Paşti la Români*, Cernăuţi, 1908. Aceste isvoare vor fi mult folosite în acest capitol

Del Chiaro, secretarul lui Brâncoveanu Vodă, vorbind despre vizitele de urare la sărbătoarea Paştilor în a sa *Istorie delle moderne rivoluzioni dela Valahia*, scrie (ed. Iorga, p. 59):

„La gentildonne alle quali şi và ad augurare la buona Pasqua da chi vi hà entratura, sogliono donare un fazzoletto e due *uova bizzarramente lavorate a fiori di oro* (nel che le donne valache sono assai eccellenti)".

3. Sunt ouăle pe care oamenii buni le-au dat copiilor de judecători, ca să-şi îmbuneze cu ele părinţii, în ajunul, osândei date Mântuitorului.

4. Ouăle roşii închipuesc sângele nevinovat al Domnului vărsat spre mântuirea semenilor.

5. Ouăle roşii perpetuiază ouăle date de Maria Magdalena neamurilor cu zisa: «Hristos a înviat!» şi răspunsul «Adevărat c'a înviat!»

6. Ouăle roşii perpetuiază ouăle înroşite, din albe, printr'o minune, ale unei precupeţe, care n'a crezut în învierea Domnului. La spusa Apostolilor, ea răspunse: «Cum nu sunt aceste ouă roşii, aşà n'a înviat Hristos!», iar ouăle sale s'au înroşit îndată în coş.

7. Pe când Simion mergeà la câmp, având o pâne şi ouă albe în traistă, l-a ajuns Hristos, ducându-şi crucea în spate. Simion i-a dus-o până la ogorul lui, de unde i-a dat-o lui Hristos. Mai pe urmă, punându-se la masă, n'a mai găsit ce aveà, ci în loc a găsit pânea şi ouă roşii. Şi de aci s'a luat obiceiul.

8. Ouăle se fac roşii de când Hristos, după Inviere, a blagoslovit găinile.

9. Jidovii, alungând pe Hristos Mântuitorul, au început a aruncà în urma lui tot pietricele mărunte, cari îndată se prefăceau în ouă de diferite colori. Jidovii au început să le adune şi astfel Hristos a scăpat.

10. Ouăle roşii perpetuiază amintirea acelor ouă ale unei copile, care, aflând de Invierea Domnului, a plecat să vestească pe maica sa. Pe drum se întâlneşte cu nişte Jidovi, cari auzând-o, n'au crezut, ci au spus: «Atunci va învià Hristos, când aceste ouă se vor înroşì!» Şi cu adevărat că ouăle s'au roşit.

11. Ouăle roşii perpetuiază pe cele cu cari, la Invierea Domnului, fiecare copil s'a pomenit, în mâni.

12. Ouăle roşii perpetuiază amintirea ouălor roşii pe cari paznicii mormântului lui Dumnezeu le aveau cu dânşii.

13. Sunt ouăle din coşarca Maicei Domnului cari au stat sub crucea pe care erà răstignit Hristos, şi unde fuseseră picurate de sânge.

14. Cele negre închipuesc chinurile şi durerile lui Hristos.

Colorarea ouălor se face în săptămâna patemilor; obişnuit

începe de Marți sau Joi, și se isprăveste Vineri. Nici odată însă, gospodinele credinc'oase nu caută să lucreaze la ouă în zilele de sec, Miercuri și Vineri. Prin Bucovina se zice chiar



Fig. 5. Bătrână bucovineancă, încondeiază ouă (1).

că numai în Joia-mare e bine pentru colorarea ouălor, ca să nu se strice în cursul anului. Prin jud. Muscel găsim că Vinerea seacă. ce se mai numește și Vinerea Paștelor, se chia-

(1) Bodnărescul, *op. cit.*, p. 9.

mă şi *Vinerea ouălor*, pentrucă atunci încep unele femei să-şi coloreze ouăle de găini, şi câte o dată de raţă, gâscă, hulubi şi pichere (bibilici).

Colorarea ouălor într'o singură coloare însă, nu-i un lucru foarte greu. De acea fiece gospodină îşi face ouă roşii într'alt fel colorat. Nu însă fiecare gospodină poate înfrumuseţà ouăle cu diferite înflorituri. Prin sate sunt anumite femei meştere la aceasta. Prin Bucovina aceste femei ieau plata pe câte 30 sau 15 ouă, cari alcătuesc o *claie* sau *jumătate de claie*. Datina aceasta pare a nu slăbì şi poporul român din Bucovina crede că atâta vreme cât se vor scrie ouăle, Dracul nu va ieşì. De aceea întreabă întotdeauna dacă încă se mai scrie ouă.

In cele ce urmează vom arătà chipul cum se colorează ouăle într'o singură coloare, în mai multe, şi cum se încondeiază.

II. COLOAREA GALBENĂ.

Coloarea galbenă slujeşte întotdeauna ca un mijloc bun pentru a dobândì preste dânsa coloarea roşie sau altele.

Galbenul se dobândeşte în deobşte ca şi cel pentru fire. Pomenim totuş pe scurt reţelele cunoscute:

1. *Coajă de pădureţ şi piatră acră*,—zeamă călduţă; prin unele părţi se adaogă şi *zeamă de varză* (moare).
2. *Frunză de viţă şi piatră acră.*
3. *Frunză de dud.*
4. *Coajă de salcie.*
5. *Alior şi piatră acră* (sau *aior*, iar în Banat *ariùl*) (1).
6. *Coajă de ciapă.* Ouăle se spală bine înainte.
7. *Clopoţei mici, bătuţi.*
8. *Droghiţă, borş, piatră acră şi cenuşă.*
9. *Soc, ceapă şi piatră acră.*
10. *Droghiţă şi piatră acră.*
11. *Urzică, borş şi piatră acră.*
12. *Luşte şi piatră acră.*
13. *Frunze de măr pădureţ şi piatră acră.* Se capătă o coloare galbenă ruginie.
14. *Rădăcină de ştevie şi piatră acră.*

(1) *Şezătoarea*, XV, p. 8: „Cu *alior* se face o văpseà cu care ţărancele îngălbenesc ouăle la Paşti, precum şi ţeseturile".

15. *Frunze de dedițe*, care se numesc și *găgățèle* (1).

16. *Mlădițe și coajă de măr, soc și piatră acră*. Cele două dintâi se fierb la un loc; sovârful, care se culege neapărat înainte de Sf. Ilie, se pune cu ouăle, ca să miroase frumos. «După ce coaja și sovârful s'au muiat bine, scoate o fată sau o femeie curată coaja de măr din ciubăraș, o așează pe o pătură curată și apoi scoate și sovârful muiat pe care îl stoarce cu mânile atâta timp, până când nu mai rămâne aproape de loc suc în buruiană. Apoi așează sovârful astfel muiat într'o catrință, se pune în genunchi și bate cu mâna în sucul din ciubăraș (probabil ca să amestece bine fluidul stors din buruiană). In urmă pune sovârful în fundul ciubărașului și coaja la suprafață și repetește această vrajă de 3 ori pe zi și anume: des de dimineață înainte de răsăritul soarelui, la amiază și seară, puțin înainte de asfințit. Acest procedeu se îndeplinește riguros, din Duminică Floriilor până în Vinerea seacă».

17. *Prafuri galbene din târg, borș, vin, zeamă de tirigie*, ș. a.

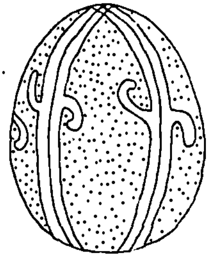


Fig. 6.
Cârcel de vie.
Câmpul stânjiniu, florile albe.

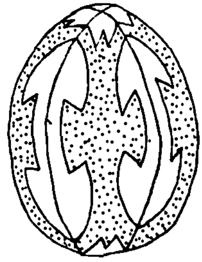


Fig. 7.
Fierul plugului.
Punctele și liniile galbene, câmpul puntat roșu deschis, restul roșu închis.

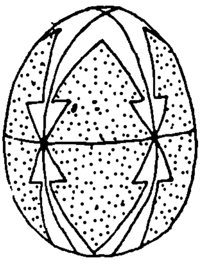


Fig. 8.

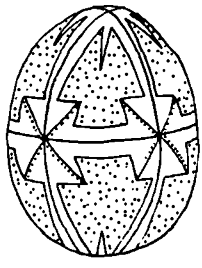


Fig. 9.

Fierul plugului.
Puntele și liniile galbene.
Câmpul puntat roșu deschis, restul roșu. — Câmpul roșu, florile albe.

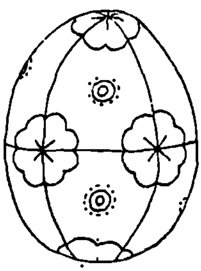


Fig. 10.
Flori.

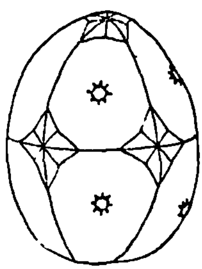


Fig. 11 (2).
Flori.

Câmpul roșu, florile albe.

(1) Prin unele părți din *dedițe* se dobândește coloarea verde (împărt. de d-l A. Saint-Georges). — *Șezătoarea*. XV, p. 25: Cu *dediță* boiesc țărancele ouăle la Paști".

(2) Fig. 6, 7, 10 și 11, din Runcu-Dâmbovița; 8 și 9, din Costești-Argeș.

III. COLOAREA ROŞIE.

Se capătă de-a dreptul, peste albul cojilor sau, acestea, după cum am mai spus, se boesc întâiu galben. Roşul de-a dreptul se dobândeşte ca şi la fire din:

1. *Coajă de păduref, bacan şi piatră acră.* «Ouăle mai întâiu se îngălbenesc şi se împietresc».

2. *Frunze de mesteacăn, de măr păduref şi sovârf.*

3. *Frunze de măr păduref şi sovârf.* Prin Bucovina se fierbe scoarţa de pădureţ iar zeama călduţă se toarnă peste *sobăr*. Amestecul acesta stă să *mocnească* 3 zile, după care prin lichidul lor se poartă ouăle de 12 ori până se înroşesc (2).

4. *Bacan roşu, zeamă de varză şi piatră acră.* Prin jud. Muscel, pe unde bacanul se mai numeşte şi *lemn de ouă*, se plămădeşte în apă căldicică, unde se lasă ouăle 4 zile, după ce mai înainte au fost împietrite în zeamă de *varză* cu *piatră acră*. In *roşele* se fierb în *clocot*, după care se scot (3).

5. *Bacan roşu, sovârf, zeamă de varză şi piatră acră.* Bacanul se fierbe cu puţin sovârf

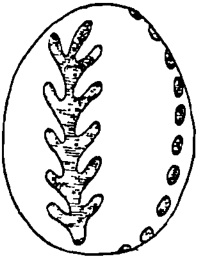


Fig. 12
Flori.

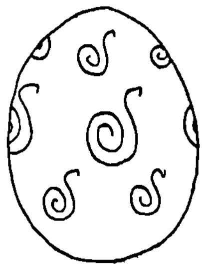


Fig. 13.
Şarpe.

Câmpul roşu, florile albe.

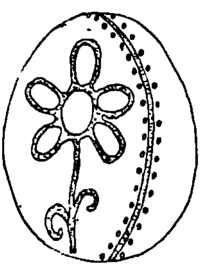


Fig 14.
Floare.
Câmpul roşu închis, floarea galbenă, cercul şi puntele albe.

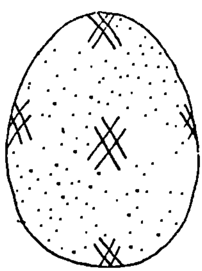


Fig. 15.
Câmpul roşu închis, puntele roşu deschise, florile pe pântece roşu deschise. celelalte flori, galbene.

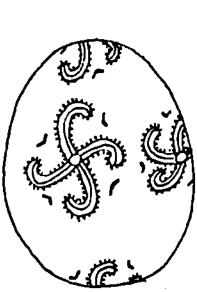


Fig. 16 (1).
Câmpul roşu închis, spaţiile întreflorale şi virgulele roşu deschise, celelalte galbene.

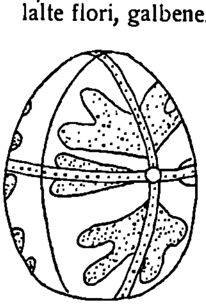


Fig. 17 (4).
Frunze de stejar.
Câmpul stânjăniu, scrisul alb.

(1) De curiozitate, reproducem alăturata figură din *Revue des traditions populaires*, tom. VII (1892) p. 465 care reprezentă desenul de pe un ou roşu din *Ucraina*.

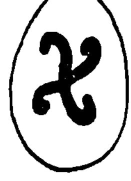


Fig. 18.

(2) Culegere din Vicovul de sus, comunic. de d-l P. Cârstean.
(3) Culegere din com. Jugur. comunic. de d-l N. G. Ghinescu.
(4) Fig. 12—17 din Runcu-Dâmboviţa.

şi când lichidul este îndestul de puternic, se pun într'însul ouăle împietrite în zeamă de varză cu piatră acră.

6. *Bacan roşu, bacan negru, zeamă de vază şi piatră acră.* Cu ajutorul acestor substanţe se dobândeşte un roşu închis.

Bacanul este folosit şi de Megleno-Români la dobândirea coloarii roşie: Ei îl numesc *băcănic* (1).

7. *Coajă de păduref sau măr şi sovârf* [şi stejar]. Prin jud. Bacău, Tutova şi Covurluiu se fierbe bine într'o oală coajă de păduret sau de măr. După ce a fiert, se dă deoparte ca să se răcorească şi în acea zeamă se pun cam 3 pumni de sovârf înflorit, uscat şi frecat în palme, până se face ca tărâţa, un pumn de frunze de măr sau păduref, Amestecul acesta se lasă în vas cam o săptămână sau două, ca să clocească bine. După acest timp, se scoate sovârful şi frunza din vas, se stoarce pe o pânzătură şi se freacă bine pe o scândurice. După aceasta se pune din nou în zeama din vas, şi se lasă acolo cam un sfert de ceas; se scoate iar, se stoarce, se freacă bine şi, tot astfel se urmează de trei ori în şir. Dacă nu este zeamă în de ajuns, se mai fierbe şi coajă de stejar, mai adăogându-se apă

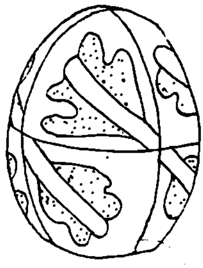


Fig. 19.
Flori de stejar.
Câmpul roşu închis.
scrisul: 2 flori albe. 2 roşii deschise şi 2 galbene.

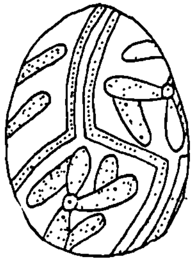


Fig. 20.
Câmpul stânjăniu,
scrisul alb.

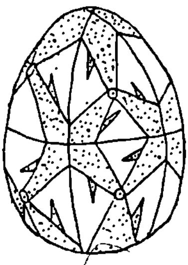


Fig. 21.
Câmpul stânjăniu,
scrisul felurit.

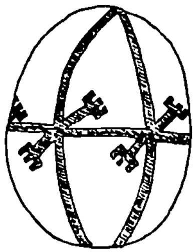


Fig. 22 (2).
Greblă.
Câmpul roşu deschis,
scrisul alb.

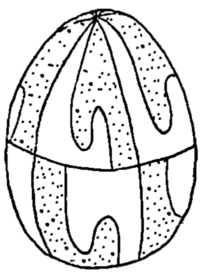


Fig. 23.
Cârlig

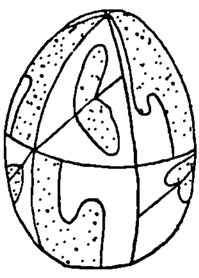


Fig. 24.
Frunză şi cârlig
Câmpul roşu, scrisul alb.

(1). P. Papahagi, *Megleno-Românii*, II, p. 59.
(2) Fig. 19—22 din Runcu-Dâmboviţa; 22, 23, din Boureni-Dolj. împart. de d-l N. I. Dumitraşcu.

şi când dă în clocot, se pun ouăle. Aici ele se fac ca vişina (1).

8. *Galben + prafuri roşii şi spirt (vin sau borş).* Boiaua roşie se plămădeşte în spirt, rachiu, borş, vin sau oţet. Ouăle se fierb în galben, şi fierbinţi încă fiind, se tăvălesc câte unul în această plămădeală din strachină, spre a se înroşì (2).

9. *Galben + frunze de măr pădureţ şi sovârf.*

10. *Galben + bacan şi piatră acră.* Bacanul se mai numeşte şi *scorţişă, scorţişoară* sau *lemnuş* (Banat).

11. *Galben + sovârf.* Atât floarea cât şi planta, se pisează într'un vas de piatră, se moaie cu apă caldă şi se fierb în ea ouăle îngălbenite şi împietrite (3).

11. *Galben + scoarţă de arin roşu.*

12. *Galben + pojarniţă* (4).

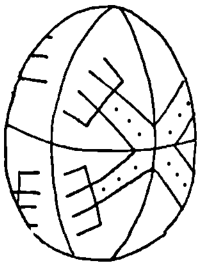


Fig. 25.
Greblă (5).

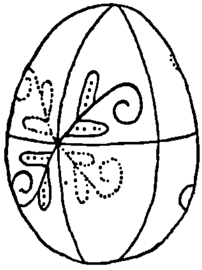


Fig. 26.
Flori.

Câmpul roşu, scrisul alb.

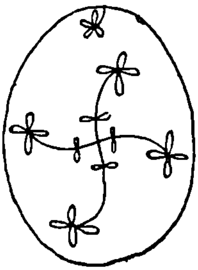


Fig. 27.
Flori.
Câmpul roşu, scrisul alb.

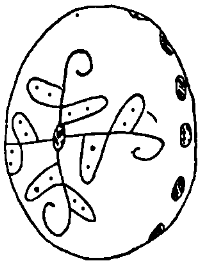


Fig. 28.
Flori.
Câmpul şi florile mari, portocalii.

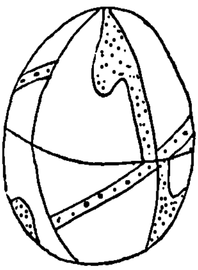


Fig. 29.
Cârlig şi drum.

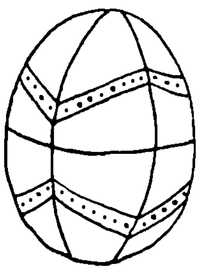


Fig. 30 (6).
Drumuri.

Câmpul roşu, florile albe.

(1) Pentru jud. Bacău, culeg. şi comunic. de d-l D. I. Procopie, com. Ardeoani; pentru jud. Tutova, culeg. şi comunic. de d-ra Maria I Mircea, com. Costeşti; pentru jud. Covurluiu, culeg. şi comunic. de d-l N. I. Munteanu, com. Balinteşti.

(2) Salviu, *loc. cit.*, p. 283.

(3) Impărt. de d-l A. Saint-Georges.

(4) Panţu, *op. cit.*, p. 222: *Pojarniţă, iarba lui sf. Ion, sanitoare, sănitoare, sunătoare* (Munt)., *Hypericum perforatum* L.

(5) Se reproduce în figura 31 desenul unui ou, la *Ucrainieni* (*Revue des traditions populaires,* cit. p. 465).

(6) Fig. 25—29, din Runcu-Dâmboviţa, iar 30. din Ţepu-Tecuciu.

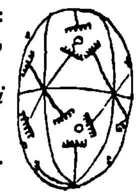


Fig. 31.

In Bucovina, ouăle colorate numai în roşu, se numesc *merişoare* sau *dragostea fetelor;* ele se dau de pomană cu credinţă că pe cealaltă lume se vor face mere. Tot prin Bucovina, întâiul ou se colorează roşu întunecat şi se numeşte *cearcă, merişor, mingişoară* sau *norocul copiilor.*

Prin jud. Vâlcea se spune că atunci «când căldarea de roşit ouă e pe foc, să nu sufli sub ea, în foc, spre a se aprinde, că se sparg ouăle» (1).

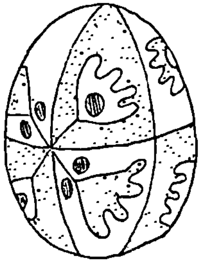


Fig. 32.
Flori.

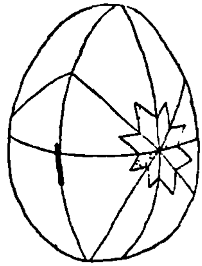


Fig. 33.
Stea.

Câmpul roşu, florile albe.

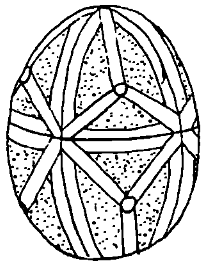


Fig. 34.

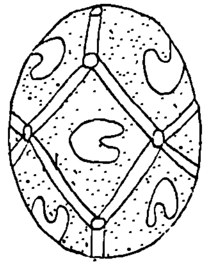


Fig. 35.
Porcii în coteţ.

Câmpul roşu, florile albe.

IV. ALTE COLORI.

Câte o dată însă, şi mai ales în anii din urmă, găsim făcându-se ouă nu numai roşii, ci şi în alte colori, care nu sunt aşà de mult iubite de popor. Prin unele părţi ele se numesc *ouă tărcate.* Astfel:

Albastru brânduşiu se face din *brânduşe;*

Stânjiniu, din prafuri *stânjinii;*

Verzi, din fructe de *boz* (2), *floarea soarelui, rujă neagră, urzici*, ş. a., sau din *galben+brânduşi* sau *dediţă;*

Negru, din *boiele negre, coajă de arin negru, coajă de nucă.*

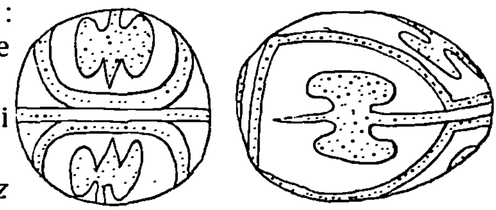


Fig 36.
Are 4 flori: 2 opuse diametral, cu linia de margene şi puntele galbene, iar celelalte albe. Cărarea care mărgineşte floarea e în întregime puntată; are puntele albe sau negre, cum e şi floarea. Câmpul roşu închis (3).

După ce ouăle s'au colorat în roşu sau altă coloare, lingu-

(1) *Ion Creangă,* VI, p. 113.

(2) St. St. Tuţescu şi P. Danilescu, *Monografia com. Catanele,* Jud. Dolj p. 49.

(3) Fig. 32—36, din com. Ţepu jud. Tecuciu.

ra se strânge în pod pentru alt an sau se spânzură la gâtul mânjilor născuţi atunci, ca să nu se deoache. Ouăle se ung cu *grăsime* (untură de porc) sau unt, pentru ca văpseaua să capete un lustru frumos, după care se şterg cu o cârpă, *otreapă*, buci, sau *pacişèle (păşunèle)* mqi de cânepă.

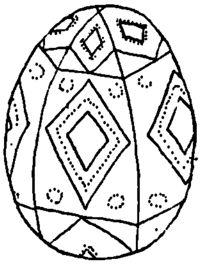
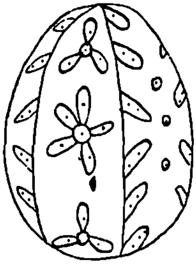



Fig. 36. *Flori.* Fig 37. *Flori.*
Câmpul roşu, florile albe.

V. INCONDEIATUL.

Dacă pe un ou alb, crud, s'ar picurà un *picur* (picuş) de ceară de pe lumânare, înainte de a fi pus în gălbenèle, dacă acele gălbenele sunt numai călduţe, aşà că ceara nu se poate topi, şi dacă în sfârşit, oul acesta s'ar pune şi s'ar fierbe în roşèle, oul astfel înroşit ar aveà un punt alb pe el, căci galbenul n'a venit în atingere cu coaja acoperită de ceară, iar roşèlile fierbinţi au topit ceara, dar nu s'au putut lipi de coajă. Dacă un ou a fost *picat*, adică puntat în mai multe locuri, cu ceară, înainte de a fi fost pus în gălbenele şi apoi în alte locuri tot cu ceară după ce a fost scos din gălbenele, şi astfel a fost înroşit, acel ou roşu va aveà deci pe dânsul punte albe şi galbene. Dacă acest ou a fost numai puţin înroşit şi astfel a fost *picat* cu ceară şi în alte locuri, după care a fost definitiv înroşit, el va prezentà punte albe, galbene şi roşcate pe un

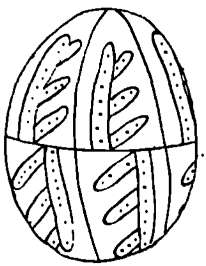
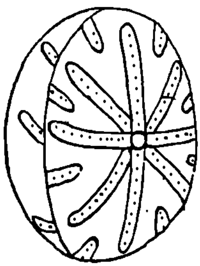



Fig. 38, *Naiu.* Fig. 39.
Câmpul roşu, florile albe.

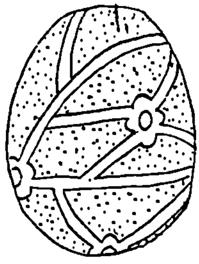
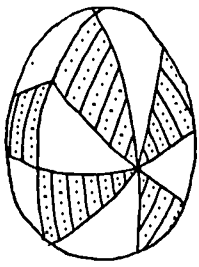



Fig. 40. Fig. 41. *Groapă* (1)
Câmpul roşu, florile albe.

(1). Fig. 36—40 din Ţepu-Tecuciu, iar 41, din Zorleni-Tutova.

fond roşu închiş. Astfel se înţelege pe deplin înflorarea ouălor cu flori de diferite colori.

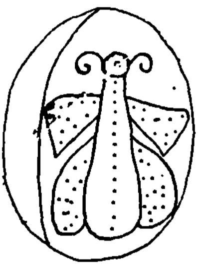


Fig. 42. *Fluture.*

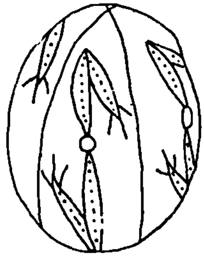


Fig 43: *Piciorul broaştei.*

Câmpul roşu, florile albe.

Operaţiunele sau meşteşugul de a înflorà ouă se numeşte *scris* (ouă scrise, a scrie ouă), *săpat* (ouă săpate, a săpà ouă), *muncit*, (ouă muncite, a munci ouă) (1), *încondeiat* (ouă încondeiate, a încondeià ouă), *închistrit* (ouă închistrite, a închistrì ouă), *împistrit* (ouă împistrite, a împistri ouă), *picat* (ouă picate, a picà ouă) (2), *împestriţit* (a împestriţà, a împestriţi ouă), sau *împuiat* (a împuià ouă), iar ouăle se mai numesc *ouă cu chicăţèle (picăţele, ouă picurate)* ş. a. Câte odată ouăle lucrate au numai două colori; cele muncite sau *năcăjite* au mai multe colori.

Aceste din urmă nu se fierb tare, căci s'ar pătà prin topirea repede a cerii, de aceea nici nu se prea mânâncă, ci se păstrează ca podoabe. «Ouăle muncite pretind o îngrijire cu totul deosebită din partea femeii sau a fetei care le încondeiază şi reclamă îndoit, ba şi întreit atâta timp, cât celelalte ouă. Se văd adesea ori pe acelaş ou câte cinci până la şapte colori, şi fundul e totuş alb. In acest scop se ieau *huşte* de borş, cari se întrebuinţează ca şi zărul pentru a curăţi, după trebuinţă, boielele de pe oul muncit, aşà că după ce e isprăvit, oul are iarăş fondul material alb» (3).

---

(1) Prin Bucovina, acestea nu se dau de pomană; mai mult chiar, se crede că este păcat să se *muncească*.

(2) In pron. pop. *chicat* (ouă chicate. a chicà ouă, *a chicurà* ouă). De aici expresia: „N'oiu să fac cum zici tu, măcar să mă pici cu ceară!".

(3) Dăm şi aceaste ştiri neclare, culease din com. Cezieni, jud. Romanaţi, împărt. de d-l A. Saint-Georges: „*Ou săpat:* Se împietreşte oul în piatră acră,zece minute, apoi se încondeiază, se fierbe în băcan negru, se usucă şi se dă în ceară roşie, apoi se freacă până ce negrul devine alb."

Din jud. Tutova, împărtăşirea d-lui A. Saint-Georges: Ouăle se fierb, se încondeiază, apoi se pun în oţet tare de vin, unde se lasă 8-10 ore. Oţetul atacă puţin coaja neacoperită cu ceară, aşà că cealaltă rămâne în relief. Apoi se spală cu apă caldă ca să se topească ceara şi în urmă se pun în vopseă.

(4) Fig. 42 şi 43, din Zorleni – Tutova.

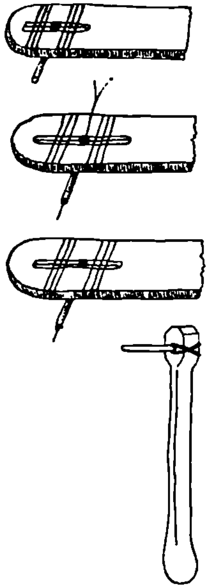


Fig. 44.

Inflorarea ouălor se face cu un aparat numit *chisiță, tcișiță, pcișiță, pișiță, chirșiță, bijară, vizaric* sau *condeiu*. Acest aparat se face dintr'un bețișor, dintr'o bucățică de alamă sau tinichea subțire și 1—2 fire de păr de porc. Alama se iea de obiceiu dela o luleà veche. Ea se răsucește în jurul unui ac și capătă înfățișarea unei țevi. Un capăt este făcut în raze și se prinde de un băț pătrat sau rotund. Tubușorul e în chip de *cuiu*. Prin țevișoară se vâră după trebuință 2—3 fire de păr de porc, cari se leagă în cele mai multe cazuri cu ață pe bețișor, întărindu-se tot odată tubușorul de numitul bețișor, care, la rândul său atinge lungimea de un decimetru (fig.44) (1). Incondeiatul, făcându-se pe vatră, la căldură, femeia moaie ciocul chișiții într'un hârb, unde se află ceară de albine, și rare ori de *bonzariu* (2). Ciocul se moaie în hârbul cu ceară topită și apoi cu el se scrie pe ou.

In loc de chișiță, se poate întrebuințà și pana de gâscă. Pentru puntare se folosește *mătuful, motocul, feleșteul, mătăzul, pămătuful* sau *feleștiucul*, un bețișor cu câțivà câlțișori, bumbac ori scamă de in, la un capăt.

Figurile cari se fac pe ouă, închipuiesc diferite lucruri din lume, pe cari gospodina le are în memorie, și numai câte o

(1) R. Codin, Mihalache, *Sărbătorile*, p. 48: *Condeiul* e făcut dintr'un băț de lemn, înfășurat la un capăt cu câlți. Tot la acest capăt are un cioc cilindric, subțire ca un vârf de paiu și tot găurit pe dinlăuntru. Ciocul se face din alamă subțire și pe dinlăuntru e trecut un fir de păr de porc, ca să poată scrie. Inainte, se făceà dintr'o pară făcută *sucălete* în jurul un ac, care se scoteà pe urmă și bătută cu cevà, așà ca să rămâie o găurice foarte mică. Capul cu câlți și cu ciocul se moaie în ceară de roiu, topită într'un ciob. Peste ceară se pun cărbuni de teiu pisați, ca să capete coloare negricioasă și apoi se fac cu condeiul de ouă diferite desenuri. Incep să se încondeie întâiu *fierul plugului*, fiindcă întâiu plugul se pune în brazdă primăvara».

(2) Marian, *Insectele*, p. 197: *Bumbus terrestris* L.

dată ea are înainte izvoade sau modèle pe cari le face pe ouă crude; acestea, după ce se găuresc și se scurg de conținut, se păstrează spânzurate sub grindă pentru anul viitor, și se numesc la sing. *hârzob*. Unele gospodine pun hârzoabele înaintea icoanelor.

Despre o gospodină, care n'ar ști să scrie frumos, văzându-i vecinele ouăle, îi vor zice că

Le-a scris gospodina,
Să nu le cunoască găina!

Figurile ce se fac pe ouă sunt foarte numeroase.

Un album de 116 ouă ni l-a dat *Casa Școalelor*, prin îngrijirea d-nei Maria I. Panaitescu. Florile ce le au ouăle, sunt toate albe, pe câmpul general roșu închis,—firește, cele mai ușoare modèle.

Desene răslețe, schițe, litografii și cromolitografii găsim apoi și în lucrările d-lor R. Codin și Mihalache, dar mai ales la d-nii A. Tzigara-Samurcaș și Bodnărescul, în lucrările pomenite.

La aceasta am mai reprodus și noi câtevà desene de pe ouă din colecțiile noastre.

CAPITOLUL XI.

STAMPAREA.

Mulțumite că pot dobândì feluritele colori pentru firele de lână, cânepă, bumbac, ș. a., gospodinele românce de prin unele părți au mers și mai departe și au «închipuit»,—născocit, — mijlocul *stampării*, adică chipul cum să facă pe-o pânzătură anumite flori.

Stamparea aceasta, dacă va fi fost mai dedemult răspândită ori nu, nu se poate ști; ceea ce e sigur, e că astăzi nu se mai practică de loc. O singură descriere o avem din jud. Dolj, și în cele ce urmează, o dăm în copie. E vorba de «*tulpane*» înflorite.

«Acest mic început de stampare, care a rămas poate înăbușit de grabnica civilizație a apusului european, se compuneà din niște mici tipărașe de plumb sau cositor, în forma unor mici tăblițe dreptunghiulare, cumpărate dela zlătari, și făcute după comandă, mai întâiu a orășencelor și apoi a sătencelor, cu desene ce înfățișau, struguri, ramuri, frunze, etc. Apoi când erà gata de zugrăvit verio materie, se pregătià o blană lată și limpede sau masă, pe care se cerneà un strat subțire de cenușă curată și moale ca puful, iar peste acel strat se întindeà materia de zugrăvit. In urmă, tipărașele se înșirau pe 2 vergèle, prin inelele dela margenea tiparelor, și așà fixate, se purtau din loc în loc, după voie, ca vignetele tipografice pe coalele de sub tipar. Cenușa servià, că dacă se pictau florile desenului cu must preparat din *cârmuz*, din boabe de *boz*, *soc* și cu altă coloare neagră sau galbenă (coloarea picăturilor de tipărașe, se făceà dintr'un mai mare

număr de flori sau fructe, spre a se obține mai puternică, și pe care o conservà în sticluțe, amestecată cu *piatră acră*, *oțet* ori *spirt*, ce erà mai nimerit la împietrirea sau plămădirea coloarii,—atunci, ca să nu se întindă în lături coloarea, peste marginile desenului din tipar, o absorbià repede cenușa ce sta dedesubt. Cu această regulă se schimbà tot felul de tipărașe, spre a varià înfloriturile.

Materiile astfel pictate se numiau «*tulpane*» și din ele se făceau fuste sau rochii, iar la îmbrăcăminte, pe deasupra tulpanului, se purtà altă fustă albă și subțire, prin care se vedeà umbra figurilor tulpanului, ca transparentul prin hârtie. Acest costum femeesc erà în epoca lui Tudorin (Domnul Tudor Vladimirescu)» (1).

---

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 240.

CAPITOLUL XII.

ALUNELELE.

Alunèlele sau *alunițele* (1) sunt acele punte negre închise pe cari le au unii pe față sau pe corp. Când sunt pe față, fac o podoabă de frumuseță pentru cine le are. Cu privire la aceste iată ce ne spune un cântec basarabean:

Frunză verde de trei cepe,
Dragostea de un' se'ncepe?
Dela ochi, dela sprincene,
Dela buze subțirèle
Dela fața cu-*alunèle*,
Dela gâtul cu mărgele! (2).

Iată și unul din Ardeal:

Todoră, drăguța mea,
Ori tu mi-ai făcut cevà,
De nu te mai pot uità?
Când mă uit la casa ta,
Mi se rupe inimà.
Alunica-ți dela gât
M'a aprins, m'a omorît;
Alunica-ți dela brață,
O să mă scoată din viață! (3).

Și, se înțelege, cine n'are și ar dorì să aibă, va căutà să-și facă astfel de *alunèle* la o vrâstă când aceste podoabe își au prețul lor pentru fete și flăcăi.

Prin jud. Bacău, mai de demult, tinerii își făceau alunele pentru 2—3 zile, puntându-și fața cu *lapte de alior* sau *laptele cânelui*. Acest lapte scorojește pielea și-o înegrește pentru câtvà timp (4).

Prin preajma Hușilor, se face întâiu cerneală neagră cu spirt sau cu oțet foarte tare, apoi se iea un ac cu ață, se înmoaie

(1) A. Gorovei, *Superstiții*, p. 5: «*Aluniță*: Alunelele-s semne de mare noroc și de aceea să nu tai părul de pe ele, că pierzi norocul

(2) Gh. Madan, *Suspine*, p. 41.

(3) Al. Viciu, *Glosar de cuvinte dialectale din Ardeal*, p. 16.

(4) Culegere din com. Moinești, dela Marghioala I. I. Ardeleanu.

ața în cerneală, se strânge pielea într'un loc și se înțeapă cu acul. Ața se trage prin gaura făcută, iar cerneala rămâne sub piele; aceasta este alunica. Se poate însă numai să se înțepe cu acul și acolo să se puie cerneală (1).

Tot astfel se face și prin jud. Tecuciu, înțepându-se pielea după ce aceasta s'a frecat ca să fugă sângele; în înțepătură se pune *funingină* sau altcevà negru. *Sganca* trece, dar alunica rămâne (2).

De asemenea, și în județul Tutova, se obișnuește facerea alunelelor în chipul arătat mai sus (3).

Cu alune arse și muc de lumânare de său, se fac la copiii mici sprincene, ca să le crească mari și negre (4).

Megleno-Românii obișnuesc și ei să se tatueze cât mai tineri, și semnele pe cari și le fac, sunt:

Damca, «un punct îndesat», la îmbinarea sprincenelor, și

Cruți,—cruce,—pe frunte sau pe brațe sau chiar și pe piept.

Mai obișnuesc apoi să înscrie numele, ziua și anul nașterii sau chiar să-și desemneze flori pe piept și pe brațe. Tatuajul acesta se face în chipul următor: Se înțeapă cu acul acea parte de corp iar peste sânge se presură cărbune pisat, amestecat cu praf de pușcă. Locul acesta apoi se leagă și după ce se usucă, se spală cu apă și semnul rămâne (5).

(1) Comunic. de d-l P. Biru, din orașul Huși.
(2) Culegere din Țepu.
(3) Culeg. dela Elisaveta C. Pitariu, com. Zorleni.
(4) Dr. V. Bianu, *Dicționarul sănătății*, p. 44.
(5) P. Papahagi, *Megleno-Românii*, II, p 116.

CAPITOLUL XIII.

SULIMANURILE.

Sulimanurile sunt diferite substanțe cari au de scop să dea feții o coloare artificială voită, înlocuind pe cea naturală, care lipsește, sau să micșureze intensitatea unei colori naturale, acoperind astfel petele și chiar unele semne de bătrânețe, sbârcituri, s. a.

Vom aveà prin urmare sulimanuri albe, cari se numesc *ghileală* sau *albeală*, și *sulimanuri* roșii, cari se numesc la sing. și *rumineà*, *rumeneală*, *rumeneà* (1), *foiță*, *álman* (2), *băcan*, iar laolaltă și *iruri*, *unsori* (3), *dresuri*, *foi de dres* (4), *șliubeiu* ș. a. O frântură de cântec înșiră încă și altele:

Pune fața la *nălbeală* (5),
Buze moi la *rumineală*,
Sprincenele la *căneală*,
Și le dă cu *condeială*.
C'a sosit Vartici din țară;
Te-aștept' afară la scară (6).

Mai sunt apoi diferite *ape de față* ș. a.

Verbul este *a se sulimăni*, *a se da*, *a se ghilosi*, *a se băcăni*, cum spune un cântec:

Lumea moare și plesnește,
Iar baba *se băcănește* (7).

Rețetele sunt foarte puține, din pricină că nu se pot cule-

---

(1) T. Bud, *Poesii populare din Maramureș*. p. 72.
(2) N. Păsculescu, *op. cit.*, p. 374.
(3) *Șezătoarea*. V. p. 168.
(4) In com. Voinești, jud. Vâlcea.
(5) Credem că trebue *'nălbeală*, înălbeală.
(6) C. Rădulescu-Codin. *Ingerul Românului* p. 347.
(7) Păsculescu, *op. cit.*, p. 322.

ge, pe deoparte,—am arătat pentru ce, la căneală,—iar pe de alta, au pierit în cea mai mare parte dela ţară, sub înfăţişarea de atunci, venind mai apoi în zilele din urmă sub formă de pudră, ş. a.

Au fugit sulimanurile ce le întrebuinţau feţele, cari aveau lipsă de o coloare frumoasă, isgonite de grozava satiră a cântecului. E o pildă strălucitoare de şcoală populară. Dintr'o nesfârşită bogăţie, reproducem şi noi ca ilustraţie vr'o câtevà:

Din Botoşani:

Dura, dura la camară,
La *hârbul cu rumeneală.*
Câte fete *rumenite,*
Toate vin la joc gătite:
Numai una-i Anicà,
Cu rochiţa mâni-sa! (1).

Din Suceava:

Hăisa, ţală la camară
La *hârbu cu rumeneală.*
'Nvârte, mamă, hârbul bine,
Să mă joace şi pe mine:
'Nvârte, mamă, hârbul roată,
Să fiu de flăcăi jucată! (2).

*

Tropa, tropa pe podele,
La *oala cu rumenele;*
Cine nu s'a *rumeni,*
Nici o ceapă n'a plăti! (3).

*

Fata ce se *rumeneşte,*
Nici o ceapă nu plăteşte:
Da' ea tot s'a *rumeni,*
Batră-un foiu de l-a plăti! (1).

Din Tecuciu:

Dacă vrei, nevastă hăi,
Să mai placi la cei flăcăi,
Vrei să placi,
Atunci se faci
Ruminele
Subţirele,
Ş'apoi să te dai cu ele,
Că şi eu m'am *ruminit.*
Şi mai tare m'am sluţit!

*

(1) Gr. Tocilescu, *Materialuri folkloristice,* p. 1425.
(2) *Şezătoarea.* III, p. 124.
(3) *Ibidem*, VIII, p. 61.
(4) *Ibidem*, III, p. 124–5

Mândra mea-i ca nimeneà.
Că se dă cu *rumeneà;*
De-o săruţi îţi faci beleaua,
Că ea-ţi dă şi *rumeneaua!*

*

Obrăjor
Cu *cositor,*
Şi sprincene
Din dughene!

*

Hai drăguţă, hai de mână,
De te spală la fântână.
Că de când te rumeneşti,
Nu ştiu cum la faţă eşti!

*

Mândruţă. odorul meu.
Trăsnite-mi-ar Dumnezeu.
Că te dai cu suliman.
Când mă vezi că port suman!

*

Lelişoaiele pudrate,
Parcă-s caţele cu lapte! (1).

Din Muscel:

Foae verde trei aglici,
Câte fete sunt pe-aici,
Nici una nu e urită,
Da este suliminită:
Toate sunt afurisite,
Dar cu pudră sunt mânjite.

Fetele din satul nostru,
Se laudă cu frumosu;
Da frumosu nu-i al lor,
Şi e al Ovreicelor;
Frumosul nu-i dela ele:
E la Ovreica în covăţele (2)

Din Teleorman:

Hai saracu sulimanul.
Cum mărită gugumanul! (3)

De peste munţi:

Fire-ai *boltă* sănătoasă.
Multe fete faci frumoase;
Tu *potică*, să trăieşti,
Că pe multe rumeneşti! (4)

*

(1) Culegere din com. Ţepu.
(2) Gr. Tocilescu, *op. cit.*, p. 914.
(3) *Ibidem*, p. 419.
(4) I. Pop Reteganul, *Chiuituri*, Gherla 1897, p 95.

Vai mândruță albă ești,
Albă ești, frumoasă ești;
Dar ești albă *de albèle*
Roșie de rumenele!

*

Vai mândră, frumoasă ești,
Vara când te *rumenești*,
Dar când ești nerumenită,
Ești ca via neplivită!

*

Ardă-te focu potică
Ce faci pe lelea voinică.
In potică cum se bagă,
Ea de rumenele 'ntreabă;
Și de cumva nu găsește,
Doamne. rău se năcăjește!

*

Mândra mea frumoasă ești,
Colea când te rumenești:
Iar când ești nerumenită,
Ești ca dracul de urîtă!

*

Săracele fetele,
Mult își bat picioarele
Pe toate răzoarele,
S'adune *ceapă ciorască*,
Fața să și-o rumenească.
Ceapa cioarei s'a uscat,
Fetele s'au supărat!

*

Mândra când e rumenită.
Cu cinci sute nu-i plătită.
Dar când se desrumenește,
Nici doi bani nu mai plătește! (1).

*

Până eram la mamă,
Gura mea mâncă turtèle
Și obrazul rumenele;
Dar de când mă 'nstreinaiu,
Gura mea mâncă scursuri
Și obrazul pălmi și pumni! (2)

*

Asta-i fata lui Otlaca,
Ce nu știe mulge vaca,
Nici fuiorul pieptănă,
Și nici să țeasă pânză,
Numai să se rumenească
Și feciori să *bolângească* (3).

(1) Jarnik. Bârseanu, *Doine și strigături din Ardeal*, p. 362–3.
(2) *1000 Doine, strigături și chiuituri*, Brașov 1891, p. 41.
(3) *Ibidem*, p. 64.

Aceste sulimanuri se fac din ceară, unt, ceapă, ş. a. (1).

Pentru Ardeal, am văzut pomenită *ceapa ciorii* şi *ceapa ciorească* (2) şi adăugăm, cu multă probabilitate şi *ogrişlenele*, o plantă ce se mai numeşte şi *sulumină* (3) dar şi *filimică*, *călinică* (Banat), *filimină*, *gălbenèle*, *hilimică*, *roşioară*, *roşuliţă* (Trans.), *ruşnică*, *ruşnici*, *rugiuliţă*, *rujuliţă* (4).

Prin jud. Suceava «cu cârmâz îşi fac trandafiri în faţă femeile lumeţe şi istovite la faţă» (5).

Din jud. Neamţ avem aceste două reţete:

Intâia: «Albuş de *ou* bătut cu apă călduţă, amestecat cu o linguriţă de *smântână* proaspătă, e bun pentru faţă, căci o face moale şi netedă şi o înălbeşte. Cu acest amestec se unge faţa, seara şi dimineaţa, după spălare, în mai multe săptămâni de-a rândul».

A doua: «Vara şi toamna, când *castraveţii* sunt copţi, se *despintecă* şi li se stoarce zeama, care se strecoară într'o sticlă bine astupată. După ce te speli cu apă călduţă, te ştergi, şi apoi te speli şi cu zeamă de castravete în mai multe zile de-arândul. Faţa se frăgezeşte şi se îmbujorează» (6).

Pin jud. Bacău, mai dedemult se luà *coada cucoşului*, se pisà şi se plămădià în *smântână*, la căldură. După o zi sau două, se dobândià o unsoare care netezià, lustruià şi înroşià faţa.

Tot pe aici se mai folosià şi *cuca* (7), o plantă ce creşte pe bălţi, tot pisând-o (8).

Foile de dres, folosite la rumenit, nu pot fi ale unei plante (9).

Prin jud. Dolj se întrebuinţà mai demult «rădăcina de ruminele ca focul» cu care astăzi doar copiii se mai mânjesc, spre a-şi face mască la jocul de-a baba-gaia.

---

(1) *Şezătoarea*, V, p. 101.

(2) Numele a trei plante, în Panţu, *op. cit.*, p. 52-3.

(3) Viciu, *op. cit.*, p. 63.

(4) Panţu, *op. cit.*, p. 97. *Calendula officinalis* L.

(5) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*

(6) Culegere din com. Nemţişor-Vânători, împărt. de d-l Al. Moisei.

(7) N'o aflăm în Panţu, *op. cit.*

(8) Culegere dela Marghioala Ardeleanu din Moineşti.

(9) *Şezătoarea*, XV, p. 33: Despre *foi de dres*: «Fetele şi nevestile cari vor să li se rumenească obrazul, întrebuinţează o floare pe care nu o prea cunoaşte ori şi cine, şi cu care *se dreg*».

La nevoie se luà încă şi *«foiță»* din târg, numită prin jud Tecuciu, *frunzişoară*,—«o bucățică de hârtie, cu care-şi dădeau obrazul» (1).

Tot aici trebuê să pomenim şi *benchiul*, *benghiul* sau *sbenchiul*, un semn ce se face în fruntea copiilor mici, cu funingină sau cu cerneală, ca să nu se deoache, mai ales acei întorşi dela țâță (2).

Se mai face şi cu scuipat, lut (3) sau colb de pe călcâiul,—«opsasul» încălțămintei (4).

Prin jud. Argeş, când se făceau pomezile pentru față, se fierbeau cu felurite lucruri şi un *puiu* alb (5).

Prin jud. Tecuciu, femeile cari au *pete* şi pistrui pe față, se spală cu zeamă scoasă prin fierberea *înăduşită*,—fără apă, —a *pelinului* (6).

Tot prin aceste părți îşi mai aduce lumea aminte şi de *săuşor* şi «alte *dresuri*».

Iată o rețetă din jud. R-Sărat: Ieai două albuşuri de ou proaspete, le pui intr'un vas curat, le bați bine până se va face ca spuma, le amestici cu apă de Colonia (!) de obraz; să se ude petele adesea cu aceastã, sau să se ude cu o petecuță subțire şi curată, să se lipească pe pete seara; şi nepierzându-se petele cu aceasta, să se ude în 2 sau 3 rânduri petele cu o felie de *alămâie*, după care se va vedeà dacă rămâne fața curată (7).

Iată şi o altă rețetă, mai lungă, tot din această parte: «Un om care are plăcerea de a-şi aveà fața curată, trebue se pregătească din vreme apa următoare: Iea apă de trandafir,

(1) Culegere din com. Țepu.

(2) *Şezătoarea*, I, p. 15 şi V. p. 37.—Del Chiaro, *op. cit.*. p. 46, despre Valahi: «...sono molto esatte nel fare un segno nero sulla fronte del bambino..., e la ragione che ne adducono si è perchè. fissandosi a prima vista l'occhio in quel segno nero, non vi è tanto pericolo che.... resti affascinata».

(3) Marian, *Naşterea*. p. 94.

(4) I. Creangă, *Op. compl.*, 1906, p. 416.

(5) Culegere dela d-l C. N. Mateescu, profesor în R.-Vâlcea.

(6) Culegere din com. Țepu.

(7) Lupaşcu, *Medicina babelor*, I, p. 68.

apă de soc, apă de pelin, apă de liliac, apă de crin și apă de căpșune, din toate câte un litru; amestecându-le, le pui toate într'un cazan foarte curat; pe urmă iei albușul dela 10 ouă de găină, proaspete, le pui într'un craston și le bați până se va face spumă și îl amesteci bine cu apele din cazan. Astupi cazanul bine cu capacul lui și pui primprejur aluat, să nu se răsufle; îl pui pe foc să fiarbă lin, dând foc potrivit, ca să nu svârle capacul, din care se scoate pe jumătate cu picătura și numai ca trei litruri; punându-se aceasta într'un clondir, astupându-se bine cu dop de plută, să se ție la răceală, ferindu-se de căldură, cât și de îngheț, iar cealaltă rămășiță din cazan să se lepede. Această apă este pentru șters obrazul cu o batistă curată, care va scoate toată negreața și va albì pelița obrazului, dându-i un lustru ca la un copil tânăr. Pe lângă aceasta, ferește fața de coșuri și jupuituri, scoțând și petele ce sunt prinse din timpul verii. Această apă se întrebuințează după vrâsta omului, în modul următor: La etatea de 20 ani să se șteargă numai odată pe zi; la etatea de 30 ani de 2 ori pe zi; la 40 de ani de 3 ori, păzindu-se a nu se șterge de mai multe ori, căci provoacă jupuirea obrazului, în loc să-l apere (1).

Din jud. Tecuciu avem această însemnare: «Fetele se mai rumeniau punând un pietroiu fierbinte într'o tingire de apă, apoi, cu pestelca în cap stau cu fața de-asupra pietroiului»(2).

«Casandra lui Gh. Ou din Bogdănești-Suseava se sulimenià astfel: Luà *cărmâz* și-l topia în palmă, în scuipat; apoi își făcea *bujori* (pete roșii) în umerii obrajilor și pe buze, după ce aveà grijă să se ungă întâiu cu piatră acră. Lăsà de se uscâ boiala, și apoi se spălà bine cu sopon și chiar cu făină de popușoi, dată prin sita cea deasă. Și-și făceà niște bujori, de credeai că are obraz de fată mare! Sprincenele le da cu *muc de lumânare de său*, iar buzele, după ce le spălà bine de roșeață, le da cu *unt proaspăt,* le lasà puțin și pe urmă le ștergeâ».

In sfârșit iată și cea din urmă rețetă copiată de pe un manuscript vechiu, covurluian: «Pentru pete de obrazul o-

(1) Lupașcu, *Medicina babelor*, p. 80-1.
(2) Culegere din com. Țepu.

mului»: să iei o căpățină de *laleà albă*, cu floare cu tot, să pui laleaua și să se usuce bine, să o faci praf mărunt, să o pui într'un vas, să o uzi cu apă de *trandafiri*, să o pui să se usuce și pe care iar să o uzi cu apă de trandafiri de 2, 3, 4 ori. Apoi să o pui în cutie și când vrei să te speli, să iei cu 2 degete, să pui în felegean, să torni apă de trandafir și cu o cârpă de in, să te speli pe obraz. Dar să iei sama să nu rămâie praful pe obraz, și te vei curăți de pete».

CAPITOLUL XIV.

DUBITUL PIELII.

I. PIELEA DE VITĂ MARE (BOU, CAL, BIVOL) ŞI PORC.

Mai demult, când portul opincilor erà mai răspândit, şi când măsurile de poliţie sanitară nu se impuneau ca astăzi, gospodarii singuri îşi pregătiau pentru opinci pieile vitelor moarte sau tăiate. Astăzi, cu aceste îndeletniciri au rămas aproape numai breasla tăbăcarilor, care se află aproape în toate oraşele, într'o anumită parte, mărginaşă. Meşteşugarii aceştia tăbăcesc piei de vite mari pentru opinci, dar şi acele de viţei, numite la singular *erhă*, sau *tasmà* (1).

Pielea, după ce s'a *jupit* (juchit), *jupuit* sau *belit*, se numeşte *hâştioagă*, *haşcă*, *hâşcală* sau *hâşcoală*. Prin jud. Suceava aceste piei se sară bine, se usucă, li se cenuşeşte părul, adică se cerne cenuşă peste păr, şi ca acesta să se iea, se freacă cu coada toporului ori alt băţ lătăreţ la capăt şi cu muche.

Pielea, astfel fără păr, se *cruşeşte*, se *dubeşte*, se *argăseşte* sau se *tăbăceşte*.

Prin acest judeţ se fierbe *coaja de arin* şi când se crede că a ieşit toată «tăria» din scoarţă, se scot cojile sau se scurge zeama, şi într'însa, căldicică fiind, se pun pieile. Cu aceasta, pieile se fac mai moi, mai trainice şi dobândesc o coloare roşietică. Procedeul vechiu este însă acesta ce urmează: *Cruşeala* se pregătià din coajă de *stejar*, *arin* şi *brad*,

(1) *Şezetoarea*, V, p. 72: piele subţire, bine tăbăcită. care se pune la bondiţă şi pe care se coase flori .

cari se pisau in piuă. Piua eră făcută dintr'un butuc gros şi greu. La 2 paşi în lături erau bătuţi în pământ doi ţăruşi de lemn, iarăş groşi, cu o stinghie găurită la mijloc şi numită *chingă*. Prin gaura ei intră coada unui *ciocan*. De coada ciocanului atârnă o aţă groasă ori o frânghie ce făceă *ochiu* saŭ *laţ*. Ciocanul eră tronconic, cercuit şi potcovit la capătul subţire. Ciocanul sta drept deasupra găurii piuăi.

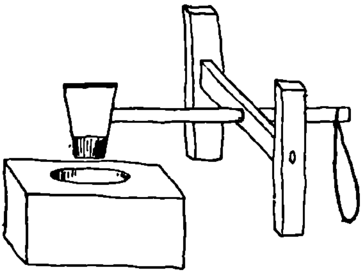


Fig. 45.

Scoarţa pomenită se jupoiă de pe lemn, se uscă, se fărâmă cu muchea toporului şi apoi se puneă în piuă. Cel ce o pisă, se sprijiniă de cei doi drugi, puneă piciorul în ochiul de frânghie atârnat de coada ciocanului şi lăsându-şi toată greutatea pe acest picior, sărind jos, ciocanul cădeă în piuă cu toată greutatea lui şi izbiă peste coajă, sfărâmând-o.

Dacă în chingă pătrundeau 2 cozi de ciocane, bătaia lor în piuă se faceă in şir alternativ, apăsând când c'un picior, când cu celalt, întocmai cum pedalează biciclistul. Ciocanele erau astfel aşezate în cozile lor, că loviau drept în piuă. Se luau apoi nişte ciubere şi în ele se puneau un rând de piei şi unul de scoarţă pisată, până când aproape se umpleau, şi peste aceste *învrâslări* se turnă apă călduţă. In această *tăbăceală* sau *dubală* stăteau pieile 6 săptămâni, după care se scoteau. Pieile aveau coloarea roşietică. In urmă se făceă *păruitul*, adică luarea părului de pe piei, cum se va vedeă la cele de oi. Se întindeă apoi pielea pe pământ neted, şi cu o perie muiată în *calaicân* topit, se frecă până când capătau coloarea neagră.

Prin alte părţi tot din jud. Suceava «se uzitează la cernitul opincilor» tăbăceală de coajă de *mesteacăn* şi de *arin negru*. (1).

Prin jud. Neamţ, după ce pieile se rad de păr cu coada toporului, care freacă părul presărat cu cenuşă, se pun în *cruşală* făcută din *coajă de pădureţ*, amestecată cu *coajă de*

(1) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 250.

arin şi de *stejar*. In *dubală* sau *cruşală* stau peile la *tăbăcit* sau *cruşit* o zi şi o noapte. Cruşala trebue să fie fiartă bine. iar când se pun pieile, să nu fie «para fierbinte *(sic)*, pentru că o arde» (1).

Prin jud. Muscel se cojeşte scoarţa de *arin negru*, se pune într'o căldare, în care se fierbe în clocote, se lasă până se răceşte şi apoi se toarnă într'un vas mai mare, unde se pun şi opincele, croite şi rase. Intre îndoiturile lor se pun coji de arin. Se lasă astfel 4—5 ore, se scot. «*se dă pe funingină*», şi se lasă să se svânte. In acest timp argăseala se încălzeşte din nou, se lasă să se răcească şi iar se pun opincile. Şi astfel se urmează de 3—4 ori, până se argăsesc bine (2).

Prin jud. Prahova se practică următorul procedeu pentru tăbăcitul opincilor: Se pune într'un vas cam un kgr. de scoarţă de *arin roşu*, cu un pumn de *cenuşă*. Peste ele se toarnă două litruri de apă şi se fierbe bine. Lichidul care rezultă se lasă să se răcească bine; el se numeşte *tăbăceală* sau *argăseală*. Opincile, adică peile, - bucăţele de piei dreptunghiulare din cari se vor confecţionà opincele,—se introduc în *copaia* cu tăbăceală şi acolo sunt lăsate să stea o zi şi o noapte, până când prind o coloare roşie deschisă. După aceasta se pun la svântat.

Din *aninul negru* se iea un kgr. şi jumătate de scoarţă, se rupe în bucăţi subţiri şi se pune într'o copăiţă sau o piuă, într'acest scop făcută. Peste scoarţă se răstoarnă cam 2 litri de apă. In lichidul ce primeşte unele din substanţele solubile ale scoarţii, se pun bucăţile de piele pentru opinci, unde se colorează cum am văzut mai sus (3).

Rămăşiţele dela cruşala se numesc *scuruşènie* (4).

Prin Ardeal operaţiunea se numeşte *cruşit* şi se face din coaja de arin şi *stăjariu*, având de scop ca să facă pieile «să samene mai bine cu cele de talpă lucrate». Prin aceste părţi «mai de demult îşi argăsiau ţaranii singuri peile trebuincioase pentru opinci. E drept că în mod foarte primitiv:

(1) Culegere din com. Socea-Cândeşti, comunic. de d-l A. Moisei.
(2) Culegere din com. Jugur, comunic. de d l N. G. Ghinescu.
(3) T. Pamfile, *Industria casnică la Români*, p. 41—8.
(4) Comunic. de d-l A. Moisei, Nemţişor-Vânătorii Neamţului, jud. Neamţ.

le uscau, întinse pe faţa casei, presărate cu cenuşă; apoi le tăiau, le presărau cu cenuşă şi le frecau cu toporâştea securii, până mergeà tot părul de pe ele (1). După aceea le argăsiau... Despóiau aninii de scoarţă, scoarţa o fierbeau şi în zeama acea băgau opincile» (2).

In Banat, *opincarii (argăsilorii, duvarii, loderii)*, ca şi ceilalţi meseriaşi, se numesc *maistori*. Cumpărând piei, le bagă în *amuşe*,—gropi făcute în pământ. Se aduce apă, se toarnă în *amuşe*, se stinge în ele *var* şi apoi se aruncă pieile, ca la *păruit*, părul să se deslipească uşor. După păruit urmează rasul pieilor şi după ce au fost rase de carne, se duc şi se aşează în ape curgătoare. După ce au stat astfel câtevà zile, se *sineluesc*, ca să se scoată din ele varul, ca să li se lărgească porii şi astfel să fie mai accesibile pentru a deveni «galbene», şi cu «creţuri».

Păruitul, rasul şi *sineluitul* peilor se face pe *buluc*,—o bucată de lemn lungă cât pielea, ca o jumătate de cilindru, scobit pe dinăutru, sămănând prin urmare cu un *călcălor* de vin. *Sinălaul* este un cuţit gros, *lâmp*, nu mult încovoiat, cu două mânere.

După aceste operaţii pielea se pune în *vase*. Vasele sunt de câte 20—30 vedre şi stau culcate pe doage, nu pe fund. Deasupra, doagele lipsesc în lărgime aproape de un metru In aceste vase se toarnă zeama scoasă din fiertul scoarţii de brad şi a *gorgoaşei*, în apă proaspătă. Această zeamă face pielea să se îngălbenească. Pieile, cu cât vor fi mai mult şi mai bine întoarse, cu atât au să aibă creţuri mai multe şi mai mărunte. Scoase din vas, pieile se întind şi se pun la soare ca să se usuce. Intinsul se face pe *beţcuri* sau *peţe*, nişte beţe încovoiate şi până la 4 m. mărime.

II. PIELEA DE OAIE ŞI DE VÂNAT.

E adevarat că *cojocăria* este un meşteşug, care cere anumite cunoştinţi, căpătate în ani de ucenicie. Totuş prin unele sate dela munte, ba şi dela şes, chiar unii gospodari ştiu să-şi înălbească pielea de oaie sau pielcica *(chelcica)* de

(1) De-aici a ramas zicala: «l-a ras cu toporâştea securii .

(2) I. Pop-Reteganul. *Pilde şi sfaturi pentru popor*, Gherla 1900, p. 84–5,

miel, fie pentru vânzare, fie ca să-şi facă un cojocel sau o bondiţă pentru dânşii. Aceştia sunt *dubălarii* (1).

In Bucovina sunt sate în cari mai fiece gospodar, ba şi gospodină ştie a dubì piei de oaie, capre, vulpi, etc. Dubitul se face aşà că se fierbe *slatină* (apă de izvor sărată) şi se toarnă într'un vas, unde se lasă de se răceşte până se poate suferì mâna. Apoi se pune în slatină urluială de *ovăs* cerută şi puţină *miezură* de grâu, adică tărâţe de grâu de al doilea, cu care se mestecă, şi aşternându-se pielea jos, se pune dubala cu pumnul deasupra şi se îndoeşte pielea în două, strângând-o laolaltă. Aşà stau pieile 3 zile, când se *sparg*, adică se caută spre a se vedeà dacă sunt dubite sau ba. Dacă-s dubite, se întind la uscat. Dacă se pune în dubală şi *frupt alb*, adică ceva dintr'ale laptelui, moliile nu vor mâncà pielea (2).

Prin alte părţi, tot din Bucovina, pielea se spală mai întâiu în apa rece şi se curăţă bine. Intr'un ciubăr se pune apă cu slatină până ce are gust ca pentru mâncare. Aici se pune urluială de ovăz, şi la nevoe se poate chiar şi de grâu, orz, secară. Cu această amestecătură se unge pielea cam de un deget. Apoi pielea se înveleşte şi se lasă ca să stea astfel 3 zile. După acest timp se caută la *iruri*,—locurile de sub picioare unde nu-i păr, ca să se vadă de se jupeşte ori nu. Dacă se jupeşte, se curăţă de păr şi se pun la uscat (3).

Prin munţii Sucevii, pieile de oi bătrâne pentru cojoace şi căciuli, se pregătesc în chipul următor: Pieile se sară şi se usucă bine şi în voie, se spală în urmă în apă caldă ca să iasă din lână usucul, se storc şi se pun în *dubală*. Dubală se cheamă zărul sărat. După câtevà zile, se întind pieile în lungiş şi în curmeziş şi se pun să se usuce iarăş în voie.

Inainte de a se curăţì pielea de resturile de carne, se întind în lungime cu un cârlig. Pielea se spânzură de o aţă prinsă în cuiul podului. Cu o mână se ţine de capătul de jos al pielii, iar cu celalt de mânerul cârligului. Cârligul de fier

(1) Un cântec din jud. Suceava, în Vasiliu, *Cântece*, p. 91 şi 93:
Of, de cându-s meditari,
Mi-a tras carnea la cântari,
Pielea în târg la dubalari.

(2) D. Dan, *Straja*, p. 48—9.

(3) Culegere din Vicovul de sus, Bucovina, comunic. de d-l P. Cârstean.

are un arc tot de fier; la capătul de jos are o ață în care cojocarul pune piciorul. Curățitul se face cu cârligul propriu zis, trăgând cu el pe partea cărnoasă a pielii (1).

După ce s'a curățit de carne, se întinde pielea cu ajutorul *stativelor de întins piele*. Stativele sunt prevăzute cu o limbă ce se mişcă orizontal şi intră într'o dăltuiră la celalt capăt al stativelor. Se pune pielea pe stative, se aşează în silă limba stativelor, şi apoi se întinde cu mâna. Stativele au numai două picioare şi în timpul lucrului, se razemă de perete (2).

Pieile se înălbesc cu un fel de *cridă*,—cretă,—care, tot prin jud. Suceava, se cumpără din târg (3).

Prin județul Muscel se spală bine pielea în apă curată, se curăță de rămăşițile de carne, se usucă puțin şi apoi se pun în argăseală, care este compusă din *zăr* sărat ori din *tărâțe* cu apă, în care se pune şi sare, cam o litră de fiecare piele. Pieile se țin în această argăseală până când se vede că părul se iea de pe dânsele. Atunci se scot, se spală, se usucă şi se trag cu *piatră de cojoace*, ca să se înălbească şi să se netezeazcă (4).

Intr'un tratat de medicină casnică, de pe la sfârşitul veacului XVIII, găsim următoarea rețetă pentru argăsitul, argăseala sau *arghiseala* pieilor. Rețeta începe cu pieile de vânat, cari pe atunci se puteau întâlni prin casele Românilor, poate, aproape tot aşà de des ca şi cele de oaie.

«Vulpea, după ce o jupeşti, poți să o sari pe piele, apoi o întinzi pe un crac de lemn, cu părul în sus, de se usucă şi o aduci la cojocar; iar cojocarul după ce o cumpără, o moaie cu apă caldă, şi întorcând-o cu pielea în sus, o presară cu tărâțe multe şi o pune la umbră, de se usucă cu tărâțele; apoi face argăseală într'o putină, adică sare multă i (—şi) tărâțe şi apă rece; şi le moaie acolo cu părul în sus, în care şade 2 zile. Apoi le întoarce cu pielea în sus şi le ține 3 zile; apoi le scoate şi le *cârnoseşte*, adică le trage la

(1 A se vedeà în T. Pamfile, *Industria casnică la Români*, p. 47. fig. 43
(2) Tot acolo, aceeaş pag, fig. 44.
(3) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit*, p. 255.
(4) Culegere din com. Jugur, comunic. de d l N. G. Ghinescu.

coasă, de scoate untura și carnea ce este pe piele, apoi le întinde la umbră, spânzurate cu părul în sus, până se usucă părul; dacă e bine, cald, într'o zi se usucă, iar dacă este vremea mai *moinatecă*, două zile. După aceea se întoarce cu pielea în sus și iar le usucă la umbră 2 -3 zile; apoi le scutură și le freacă și le croește de le face blane.

Lupii asemenea se argăsesc ca și vulpile, numai, fiindcă le este pielea mai groasă, șed în argăseală mai multe zile, și deasupra pui peste piei o scândură și un pietroiu, ca să se așeze pielea înlăuntru, ca să se moaie și n'are să le întoarcă pe piele sau pe păr, fiindcă pieile de lup nu sunt făcute burduf, ci sunt spintecate la burtă ca pieile de oaie, și se usucă la soare, după ce se cârnosesc, iar nu la umbră, ca vulpiele.

Pisicile, întocmai se argăsesc ca vulpile.

Nurcile, după ce le aduce la cojocar, le moaie în apă caldă și le spintecă pe lângă picior, adică pe lângă coaste, ca să poată alege pântecele, gușa și *cafaoa;* apoi întâi le spală cu săpun, rachiu și cu apă caldă, pe piele și pe păr, bine, până se cură unsoarea dintr'însele și le limpezește, de nu mai curge nici un noroiu dintr'însele și așà moi fiind, le cârnosește la coasă; după aceea face *cofar*, adică pune apă într'o albie și pune și cevà sare de se topește *i aluat*, fărâmându-l cu mânele în apă, de se moaie de tot, însă aluat *i bragă*, două ocă *i*... de trei parale, amestecându-le de se face acestea toate groasě, cu care le unge pe piele, gros, și le spânzură la umbră de se usucă cu cofarul pe ele; apoi le freacă și le scutură, după aceea le croește» (1).

In sfârșit pomenim și această relațiune cu privire la Românii basarabeni: ei dau pielii coloarea galbenă sau verde prin ajutorul *scumpiei* (2).

Scumpia se întrebuința la dubit și în Țara-românească. O așezare vamală din 1827 scrie:

«*Scumpia* ce să vinde prin târguri, să dea vânzătorul din zece bani, 1 ban; asemine și tăbaci[i] să plătească pentru *scumpia* ce fac de meșteșugul lor» (3).

(1) *Etym. magn. rom.*, col. p. 1568–9.
(2) Z. C. Arbore. *Basarabia*, p. 445.
(3) G. Ghibănescu. *Surete și izvoade*, VI. p. 244.

CAPITOLUL XV.

CERNEALA.

Mai demult pe vremea călimărilor de brâie, prin *cerneală* se înțelegeà orice *negreală*, care de altfel slujià atât la scris pe hârtie cu pana, cât și la boit cu negru, la *cernil*. Pisării satelor vor fi știut cu toții să-și pregătească acea cerneală care stă pe hârtia veche de veacuri. Din aceea ce ne-a rămas, pomenim și noi cele ce urmează.

In jud. Suceava se fierbeà *hlujul de sovârf* cu *coajă de arin* și *vârfuri de bob*, în care se puneà și *calaican* (1). Se făceà cerneală și din zeama de *cireșe* fierte (2).

Prin jud. Tecuciu, fac copiii, cerneală din *fructe de boz*, dar din cauza fermentațiunii, nu are trăinicie (3).

Prin jud. Covurluiu, se fierbeà în vechime fructele de *lemnul cânelui*, coapte bine fiind, și în zeama obținută se puneà *calaican* pisat și *piatră acră*, și după aceasta, puțin *cleiu de cireș* sau *zarzăr*. In loc de acestea, se puteà întrebuințà coaja de *gladiș*, *calaican*, *piatră acră* și *cleiu de cireș* sau *gogoșelele de tufă* (gogoși de ristic), se fierbeau cu puțin *bacan negru*, iar în zeamă se puneà și puțin *calaican* și *cleiu* (4).

Acest din urmă procedeu se cunoaște și prin jud. Putna (5) și Prahova (6).

---

(1) Culegere din com. Broșteni. dela Casandra lui T. Târlă.

(2) Idem; nu are însă trăinicie.

(3) Culegere din com. Țepu.

(4) Salviu, *loc. cit.*. p. 276.

(5) Barzeanu. *loc. cit.*. p. 266.

(6) Moraru, *loc. cit.*. p. 287; *Ion Creangă, II*, p. 70: «Din *râusă*, — un fel de *bubușlie*, — se face cerneală de scris. amestecându-se cu calaican».

Prin jud. Dolj, bătrânii săteni pregătiau o negreală de scris foarte bună, fierbând mai multe *nuci* în puțină apă (1).

Prin jud. Muscel, până pe la 1872, cerneala se făceà după *tuciu*,—ceaun,—în chipul următor: Se puneà apă într'o strachină, și cu un șumuiog mic de câlți, care se muià în apă, se ștergeà funinginea de pe tuciu, care se scurgeà cu apă în strachină. Astfel se repetà de mai multe ori, până când apa se înnegrià bine. Această apă se încercà cu condeiul din când în când, până ce se făceà bună de scris. Atunci se turnà în sticle, și când lichidul ieșià gros, el se subțià cu țuică, nu nu cu altcevà (2).

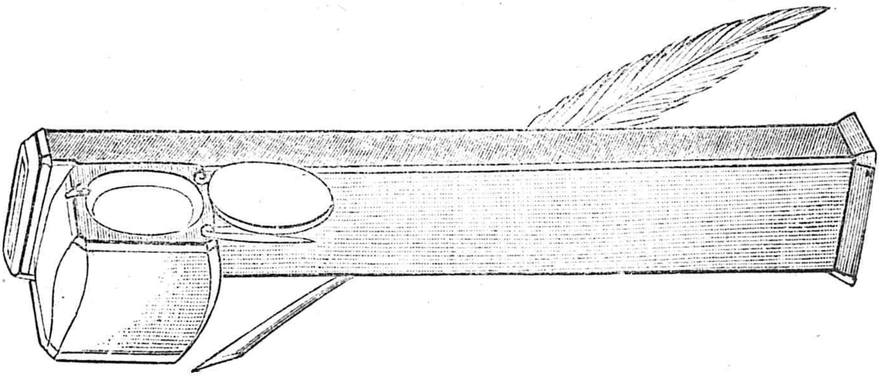


Fig. 46.
Călimară bătrânească de aramă, cu toc pentru păstrarea penelor de scris: se purtà de pisări în brâu.

Sunt apoi o sumă de rețete în vechile manuscripte miscellaneie.

Una, din 1833, ne spune că: «30 dramuri *comid*, 60 dr. *calaican*, 100 dr. *gogoașe*, toate la un loc, să pui una ocă *vin* pelin să fiarbă, până s'or îngroșà, că va da cerneală îndestul» (3).

Un alt manuscript covurluian ne spune: «cum se face cerneala neagră de scris: să iai o sticlă mare, o jumătate ocă vin alb, apoi se iai 175 dr. de *gogoși de ristic* (stejar), tot de cari-s mai grele, să nu fie găunoase, și cu 4 funți *calai-*

(1) Barzeanu. *loc. cit.*, p. 230.
(2) Culegere din com. Jugur. comunic. de d-l N. G. Ghinescu.
(3) *Șezătoarea*. X. p. 64.

can şi 4 funţi *comid*, să le pisezi, să le faci praf şi să le cerni prin sită, şi să pui în sticlă, să o astupi şi să o pui la soare să şează„4 zile, şi să o mesteci dese ori, şi când vei luà, să pui vin în loc, iar când se va subţià, să o turburi şi să o ţii la soare».

Mai mult chiar, acest manuscript ne dă şi mijlocul de a face să se vadă o cerneală scrisă mai din vreme, care s'a decolorat, a ieşit: «*Cum să ceteşti hrisoavele şi zapesile care nu să prea cunosc slovele bune*». Se iei 6 gogoşi de ristic, să le pisezi bine, să le pui într'o sticlă, să torni vin alb, să le pui la soare 2 zile; se ungi slovele cele şterse, că se cunosc şi le ceteşti».

In sfârşit iată tot de acolo şi un mijloc «*să scrii pe hârtie, să nu cunoască nimene ce-i scris (să rămâie hârtia albă):* Gogoşi de ristic să-i pisezi bine şi să torni apă curată peste ei; 2 zile se laşi. Şi scriind, nu se cunoaşte ce e, iar ca să ceteşti, să pui calaican în apă, să mânjeşti hârtia şi vei puteà cetì tot».

CAPITOLUL XVI.

ÎNGALBENITUL ALUATULUI.

Aluatul pentru cozonaci, -de Paşti, mai ales,—se îngălbeneşte cu *şofran* cumpărat din farmacii şi drogherii. E un praf galben, dobândit din plata exotică numită *curcuma longa* L. Prin aceasta, fireşte, gospodinele caută să deie pânii lor o înfăţişare de galben de ouă.

Prin Moldova de mijloc, tot acest şofran se pune şi în grâul fiert pentru colivele praznicilor şi pomenilor, spre a le da o coloare roşcată, frumoasă.

CAPITOLUL XVII.

COLORATUL VINULUI ŞI RACHIULUI.

I. VINUL

Vinul trebue să fie ori *alb-gălbuiu* ori *roşu-negru.* Prin urmare, când, fie din cauza vasului care a fost de alt vin, fie din cauza strugurilor cari au fost amestecaţi, vinul are o coloare spălăcită sau mijlocie între roşu şi alb, *profir* sau *prohir*, cei ce vor căută să înşele cu aparenţele, vor boì vinul. Fructul negru al *duzilor* (aguzilor), agudele, sunt tescuite de viticultorii din sudul Basarabiei, ca împreună cu strugurii negri, să dea o coloare mai închisă vinului (1).

Lemnul cânesc, mălinul negru sau *lemnul cânelui* fac ca fructe nişte bobiţe negre, din cari se capătă coloarea neagră pentru boirea vinului; aceste bobiţe se strivesc, se plămădesc în vas o zi şi o noapte, după care vreme se strecoară lichidul şi se amestecă cu vinul din poloboace (2).

Poama de boz sau de *soc* sunt încă întrebuinţate. Prin preajma Huşilor, după ce vinurile s'au limpezit în vase, se culeg fructele de boz, se pisează, şi zeama se scurge într'un vas. Acolo se lasă 3—4 zile, se amestecă apoi cu puţin vin şi după aceasta se toarnă în vinul roşcat (3).

Prin jud. Tutova, vinurilor roşcate, cari n'au faţă frumoasă, li se pune zeamă de *cireşe amare*, coapte bine. Se strâng

(1) Z. C. Arbore. *Basarabia.* p. 413.

(2) Moraru, *loc. cit.* p. 189. Procedeul se cunoaşte şi în com. Ţepu, jud. Tecuciu.

(3) Culegere din com. Huşi, comunic. de d-l P. Biru

cireşe multe, când sunt negre, se zdrobesc, zeama se scurge printr'o strecurătoare şi se pune în vinul limpezit. Această zeamă dă şi gust bun vinului, şi coloare roşie închisă,—*rubinie* (1).

Prin părţile Bacăului, strugurii de boz se *calcă* odată cu strugurii de viţă. Mai târziu însă, gustul bozului se cunoaşte de unii oameni. El este «pietros şi amar» (2).

Pentru a da vinului o înfăţişare de vechime, – coloarea galbenă limonie – se iea câte un pumn de petale de *şofran* sau *safran*, se leagă într'o batistă şi se cufundă într'un litru de apă, unde se lasă să stea 4—5 ore. In acest timp toată materia colorantă se dizolvă în apă. Soluţia aceasta se toarnă apoi în vin (3).

II. RACHIUL, ŢUICA ş. a.

Rachiului şi «ţuicei bătrâne», –veche, –îi trebue o coloare galbenă limonie, pe care unii podgoreni i-o dau cu şofran, cum am văzut la vinuri, cu *vâsc* şi alte.

Vâscul creşte ca parazit pe ramurile merilor, perilor, teilor, brazilor, plopilor bătrâni ş.a. Se iea de către cei interesaţi vâscul, se rupe în bucăţi şi se plămădeşte cu frunze cu tot, în rachiu, ţuică de prune ş. a. După o zi şi o noapte, se strecoară acest rachiu plămădit şi se toarnă în vasul cu rachiu. Rachiul dobândeşte astfel o coloare galbenă şi prin urmare o înfăţişare de vechime.

Pe alocuri se introduce de-a dreptul vâsc în poloboc (4).

Prin jud. Prahova se pune într'un vas de aramă cam 500 gr. de *zahăr* pentru fiecare sută de vedre de ţuică, se toarnă ţuica până se acopere şi se fierbe necontenit până ce în vas se face de nu rămâne decât numai zahărul care şi el se arde. Zahărul ars se toarnă, după ce a fost muiat, iarăşi în ţuică, în butoiul mare de ţuică (5).

(1) Culegere din com. Schineni, de la d-l H Popa.
(2) Culegere din com. Ardeoani şi comunic. de d l D. I. Procopie.
(3) Mo:aru. *op. cit.*, p. 198.
(4) *Ibidem*, p. 200.
(5) Culegere din Vălenii de-munte dela I. Soare.

Rachiul se vopseşte în roşu, mai ales la nunţi,—şi ni-i cunoscută însemnatatea «rachiului roşu».

Prin jud. Covurluiu, când la nuntă se face şi Luni seara masă, adică atunci când nunta ţine 4 zile, Luni dimineaţa, după masa cea mare, se trimite plosca cu *rachiu roşu* la socri, mici,—părinţii miresii,—spre a venì la masa cea mică (1). Rachiul se boieşte cu boiele din târg.

Prin jud. Neamţ sătenii îşi fac pentru băutură rachiu roşu în mică cantitate, turnând spirt peste flori de trandafir. Amestecul acesta se lasă la soare ca să se *olozească*. După aceasta se strecoară şi se bea.

Alţii ieau rachiu, îl pun într'un vas cu gura largă, ieau un fier înroşit în foc şi pe capătul înroşit pun bucăţica de zahăr care, topindu-se, cade în rachiul din vas. Rachiul se înroşeşte îndată. Mai bine este să se *pice* rachiul în spirt curat şi apoi să se pună în spirt câtimea de apă trebuincioasă.

Dacă în rachiu se pun vişine coapte şi zahăr, el capătă coloarea roşie şi gustul dulceag.

Dacă în rachiu se pune *izmă* sau *mintă*, capătă o coloare verde. Aceasta intră însă în industria lichiorurilor, cari ies din cadrul îndeletnicirelor populare. Ele se fac de funcţionarii târgoveţiţi ai satelor, preoţii catolici ş. a.

---

(1) Comunic. de d l I. O. Zugravu. com. Ţuţcani.

(2) Culegere din com. Nemţişor-Vânători, dela Maranda Busuioc şi împart de d-l A. Moisei.

CAPITOLUL XVIII.

COLORATUL PAIELOR.

Coloratul paielor de grâu sau de secară, cari urmează să fie folosite la împletituri pentru pălării, e un meşteşug nou, şi nu-l cunosc decât foarte puţini, luat fiind după felurite manuale teoretice, după care dăm şi noi câtevà reţete.

Inălbitul paielor, cari au o coloare gălbenă din pricina soarelui, a ploilor şi a prafului, se face în chipul următor: «Se spală paiele timp de 2 ore într'o soluţie compusă din 20 părţi apă de ploaie şi o parte *sodă caustică;* se scurge bine şi în urmă se aşează în camera cu *pucioasă*, unde se lasă expuse fumului timp de 10 ore. Se scot de-aici şi se spală într'o soluţie de 80 gr. *acid olalic* disolvat în 4 litri de apă şi se lasă să se svânteze, şi din nou sunt expuse fumului de pucioasă, unde rămân 4-5 ore. Scoase de aici, se pot întrebuinţà. Acest metod de înălbire se poate aplicà şi la obiectele lucrate, în cazul când nu s'a făcut aceasta la paie» (1).

Coloratul propriu zis, se face:

Negru, din scumpie, bacan negru şi *calacan*, întocmai cum văzut că se obişnueşte şi la lână (2).

Galben limoniu, din coajă de răchită roşie sau *albă* şi *piatră acră* sau *lemn galben* şi *piatră acră* tot de asemenea (3).

Indeobşte însă se folosesc *anilinurile:*

Coloratul paielor ca şi al împletiturilor, reuşesc cu mult suc-

(1) Fl. Ilioasa, *Curs de lucru manual*, Bucureşti, 19 9. p 8.

(2) Moraru *loc. cit*, p. 182.

(3) *Ibidem*, p. 146—6.

ces prin întrebuinţarea *fuxinului* (prafuri de cari se slujesc buiangii şi ţărancele spre a colorà lâna şi bumbacul), cu deosebire colorile verde închis, roşu aprins, trandafiriu, cafeniu şi negru. Procedeul e foarte simplu:

«Se pune într'un vas, spre pildă, într'un ceaun, $3\frac{1}{2}$ 4 litri de *borş* proaspăt; se pune vasul pe foc, şi când începe a fierbe borşul, se pun 12—15 grame fuxin, având grijă a curăţi cu o lingură, spuma, ce borşul face sub înrâurirea căldurii, înainte de punerea fuxinului. Se mestecă bine borşul cu fuxinul, şi când fierberea s'a pronunţat, se pun paiele.

Când s'a pus vasul pe foc cu borşul, pentru pregătirea coloarii, coloratorul se aibă grijă a scurtà paiele din pachetul cu paie ce-şi propune a colorà, după lărgimea ceaunului şi a le muià în apă rece ca şi pentru împletitură; şi când coloarea pregătită în modul arătat a început a fierbe, se scutură paiele de apă cât mai bine, se desleagă şi se pun în vasul de colorat. Se lasă paiele se fiarbă în coloare $\frac{1}{2}$ de oră, cu un foc potrivit, intorcându-le, sau mai bine, mestecându-le mereu, dar cu precauţiune, spre a nu le frânge. Se scot apoi paiele colorate, se clătesc apoi de 2 sau 3 ori în apă rece, se întind la uscat,—însă nu la soare, - şi după ce s'au uscat bine, se leagă din nou în pachete, din cari se ieau şi se moaie câte o parte din ele, după trebuinţă, la împletit.

Dacă în timp de jumătate de oră nu s'au prins bine, se mai lasă paiele la fiert câtevà minute, până când coloarea se va prinde bine, apoi se vor scoate, clătì şi uscà, cum s'a arătat.

Pentru coloarea *violetă* sau *laie*, se întrebuinţează anilina violetă. Procedeul e acelaş ca şi la coloarea precedentă. Această coloare se poate pregăti şi cu apă, în loc de borş, şi în atare caz, după ce coloarea s'a pronunţat bine pe paie, se pun 5 gr. *piatră acră* pisată, în coloarea fierbândă, se mai lasă paiele după aceasta să fiarbă în coloare încă 5 minute, după care se scot, se clătesc, se usucă şi apoi se strâng după regulă.

Coloarea *lalie* se poate modificà într'un albastru de marină punând în coloare, după o fierbere de jumătate de oră, la un loc cu paiele, o întreită cantitate de piatră acră şi lăsând

paiele se mai fiarbă în coloare încă 20—25 minute.

Coloarea albastru de marină se combină de minune cu coloarea naturală a paielor, aşà că o pălărie confecţionată dintr'o împletitură, la împletitul căreia s'a întrodus un paiu de această coloare, are un gust deosebit» (1).

In sfârşit o altă reţetă este următoarea:

«Se întroduc şi se lasă paiele într'o baie de *săpun* cu apă timp de 2 ore. Baia se prepară fierbând 50 gr. săpun de Marsilia în 2 litri de apă de ploae. Scoase din această baie. paiele se usucă bine. Apoi se fierb până ce dobândesc coloarea dorită, într'o soluţie compusă din apă de ploaie şi o coloare de anilină hotărîtă (roşie, albastră, verde ş. a.) în proporţie de 30 gr. anilină, la un litru apă de ploaie.

Negreşit că această proporţie nu e fixă. Ea variază după nuanţele ce voim să obţinem. Dorim mai deschis, cantitatea de apă creşte; dorim mai închis, atunci creşte cantitatea de anilină» (2).

(1) P. Mohor., *Confecţionarea pălăriilor de paie*, Focşani. 1890, p. 45—6.
(2) Ilioasa, *op. cit.*. p. 9.

CAPITOLUL XIX.

COLORATUL LEMNULUI ŞI FIERULUI.

Lemnul, pe care gospodarul român îl poate, boì are următoarele înfăţişări:

I. BEŢELE sau BASTOANELE.

Prin jud. Tecuciu se înfloresc cu *fum*. Ele se înfăşură cu o *beligă* (fâşie) de teiu în formă de spirală, având grijă să se lase între spire o depărtare deopotrivă cu lăţimea spiralii. După aceasta se pune în fum, unde partea neacoperită se înnegreşte (1).

Prin jud. Gorj se înfrumuseţează astfel beţele cu cari copiii umblă la Crăciun cu colindul, şi cari se numesc *colinde*. Beţele acestea se aduc din pădure, se pun după sobă ca să se usuce, şi în noaptea de lângă Ajun, tatăl copiilor le iea, le curăţă frumos de coajă şi le lasă la un capăt, atât cât trebue ca să se apuce cu mâna. De aici, spre capătul subţire, duce, încovrigat, o fâşie de teiu subţirică, până jos; acolo iar se face un inel, două, se iea o lumânare de spermanţetă sau de său, şi se petrece băţul înfăşurat în teiu, dela un capăt până la celalat, în fumul ce-l face flacăra, ţinându-se astfel până se înnegreşte bine. După aceasta se desleagă teiul şi astfel «s'a făcut o colindă frumoasă, de care copiii, când o văd, nu mai pot de bucurie» (2).

(1) Culegeri din com. Ţepu.

(2) Comunic. de d-l I. I. Ciuncan, com. Vâlcele din Topeşti. — Vezi T. Pamfile. *Crăciunul*, p. 207, fig. 20.

II. NUIELELE DE RĂCHITĂ.

Când slujesc la facerea feluritelor coşuri, se boesc în *galben limoniu* cu *scoarţă de răchiţă roşie* sau *albă* şi *piatră acră*, iar negru, prin *scumpie*, *băcan negru* şi *calaican*, întocmai ca şi lâna (1).

III. LEMNĂRIA CASELOR.

Uşorii uşilor şi uşele, cercevelele şi coropcele ferestrelor, stâlpii din faţa casei, pe cari se razemă streşina, corzile şi podeala, se vopsesc cu felurite *luturi* şi *lutişoare*, pe cari le vom cercetà în alt loc.

Prin unele părţi, podurile caselor se înnegresc cu *păcură* sau cu *catran* (2).

IV. MESELE, SCAUNELE, DULAPURILE, LĂZILE, PATURILE DE PUŞTI ŞI DE PISTOALE.

Se boesc astfel:

1. *Galben închis* cu *oloiu*, *cleiu*, *săpun* şi *lutişor*, fierbându-se oloiul de cânepă în apă călduţă cu cleiu şi săpun prost. Oloiul se face de ţărani (3).

2. *Verde*, cu *ştevie*, frecându-se lemnul alb cu frunză de ştevie (4).

3. *Negru* cu *anin negru*, făcându-se tăbăceală, întocmai ca şi la opinci.

4. Cu *bacan negru*, *oţet de vin şi rugină de fer*, fierbându-se cam $^{1}/_{2}$ kgr. bacan negru într'o oală, până când se capătă un lichid roşu închis. Intr'un vas se plămădesc bucăţi de fier, în oţet, o zi şi o noapte, după care se lasă să se usuce; se dă al doilea bacan, şi neaşteptând uscarea, se dă cu a doua peniţă, muiată în oţetul cu rugină. Dacă lemnul nu primeşte un lustru negru, se urmează boirea.

5. Cu *teiu*, *anin şi piatră acră*, arzându-se teiul argintiu (5),

(1) Moraru, *loc. cit.*. p. 182. 194-6.

(2) Culegeri din Zorleni-Tutova.

(3) Lupescu, Teodorescu. *loc. cit.*, p. 253.

(4) Moraru, *loc. cit.*, p. 205.

(5) Panţu. *op. cit.*, p. 298: *Teiu alb*, *Tilia argentea* Desf., *tilia tomentosa* Moench., *Tilia albă* W. et Kit.

până se face cărbuni. Aceştia se stâng, se pisează, se amestecă praful dobândit, cu piatră acră, şi peste asest amestec se toarnă tăbăceala sau argăseală de anin. Acest nou amestec se bate şi se amestecă îndeajuns. Negrul acesta se foloseşte mai ales la facerea unor flori pe pereţii lăzilor sau tronurilor (1).

6. *Negreala din cărbuni de lemn*, care se face din cărbuni pisaţi şi apoi muiaţi în apă, nu ţine mult. O folosesc mai ales dulgherii (2).

V. FLUIERE ŞI BRICEGE.

Copiii folosesc, pentru înfloritul *fluierilor* şi *bricegilor*, poama coaptă a *bozului* (3).

VI. COFELE.

Se înfloresc cu arsuri de fier, anume făcute, numite *închistritori*. Ele se înroşesc în foc şi apoi alunecă pe doaga cofelor, *mijlociilor* şi *garniţelor* (cofiţi), însemnându-le prin ardere, cu semne negre de acelaş fel. Une ori, felurilele flori sunt destul de mândre.

Prin jud. Tecuciu, după ce se boeşte, lemnul *se dă* cu *gaz*, — petrol, — ca să capete lustru (4).

VII. ICOANELE ŞI POMELNICELE.

Vor fi fost în timpurile vechi zugrăvite cu văpseli pregătite din plante, dar meşteşugul s'a perdut.

VIII. FIERUL.

Ca să nu ruginească, fierul, care se foloseşte la balamale de uşi şi *legătură* a carului, se dă cu *şmoală* sau *catran*, se *şmoleşte* sau se *cătrăneşte* (cătrănează). Invelişul de tinicheà al caselor, se vopseşte cu o «boià de tablă», făcută cu «*oloiu*» şi boià praf, cumparată din târg (5).

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 180, 186 şi 188.
(2) Culegere din Zorleni-Tutova.
(3) Culegere din Ţepu-Tecuciu.
(4) Idem.
(5) Pretutindeni.

CAPITOLUL XX.

COLORATUL VASELOR DE LUT

Olarii întrebuinţează pentru străchinile şi celelalte vase ce le fac, diferite substanţe pentru a şi le înflorâ.

Prin jud. Bacău vasele se dau pe *verde*, adică crude fiind, cu *ghileală*, şi apoi se bagă în foc. Această ghileală se cumpără din comerţ sau se pregăteşte din *humă albă*, răzuind-o. Ea *se iea*, adică se şterge.

Peste ghileală se dă *jmalţul, zmalţul, jămalţul* sau *mortasânca* (1), se zmălţuesc sau se *smânţuesc* (2). In foc, zmalţul se topeşte, făcându-se ca un fel de lac, care ţine acoperită ghileala.

Peste ghileală se fac de multe ori felurite flori, cu felurite zmalţuri şi peste cari, după ce se usucă, se dă cu pomenitul lac.

Zmalţurile folosite de unii olari în jud Suceava sunt:

Zmalţul alb se află în comerţ pisat sau nepisat. Cel nepisat se pisează în piuă şi apoi se cerne prin sită, ca să se scoată de-o parte numai făina. După aceasta se iea un fel de piatră albă, sfărâmăcioasă, se pisează şi dânsa, tot în piua de fer, se cerne şi se amestecă cu praful de zmalţ alb într'un lighian sau strachină: 9 măsuri de piatră şi 10 măsuri de zmalţ. Dacă se amestecă, se toarnă peste ele 20 măsuri de apă şi acest terciu se dă printr'o râşniţă, în care se toarnă cu un polonic jumătate terciu şi jumătate apă. Lichidul care se capătă, se mai trece o dată prin râşniţă ca să iasă «ca smântâna».

---

(1) Culegere din Zorleni-Tutova: «Mortasâncă, un fel de material nisipos, roşcat, greu... olarii îl presară pe oale, când le ard. Unii olari îl moaie şi udă străchinile cu el, înainte de a le arde».

(2) C. Rădulescu-Codin, *O samă de cuvinte*, Câmpulung, 1901, p. 8 .

Zmalțul roșu se pregătește întocmai ca și cel alb, cu deosebire că în loc de piatră albă, se pune un fel de lut roșu.

Zmalțul verde se capătă punând 8 1/2 măsuri de piatră albă pisată, 1/2 măsură praf de *aramă* și 10 măsuri de zmalț. Praful de aramă se găsește la țiganii care lucrează aramă. El curge de la ilău. Acest amestec se râșnește. Unii ieau un vas vechiu de aramă, îl turtesc, ca să intre într'o oală, și oala aceasta cu aramă se pune în mijlocul cuptorului, unde arde împreună cu oalele, vreme de 8 ceasuri. După ce se scoate, se lasă să se răcească și apoi se freacă între mâni, ca să curgă de pe aramă un fel de pojghiță, care apoi se râșnește și se amestecă în *piatră acră* și zmalț.

Zmalțul negru se dobândește punând 8 măsuri piatră sau lut, 1 măsură «*bronștein*» și 10 măsuri zmalț.

Feluritele flori de pe vasele de lut se fac cu niște pensule sau cu *cornul*. Cornul este făcut dintr'un corn de vacă; e subțire, găurit la vârf, unde se pune o pană de gâscă sau o *țeviță*. Zmalțul se toarnă în corn și cu el se scrie.

Vasele înflorate se ard în cuptor, de unde se scot și se dau cu zmalț incolor, turnându-l deasupra lor cu o lingură. La blide, se zmălțuește numai partea dinăuntru și margenile sau buzele. In ulcioare se toarnă o lingură de zmalț și în lăuntru, purtându-l, ca zmalțul să se lipească de toate părțile.

După smălțuire, vasele se pun iarăș la cuptor: verdele dedesupt pe gratar, peste verde vine negrul și deasupra roșul, care este mai puțin suferitor la căldură. Focul se dă cu lemne uscate, cari nu pocnesc încontinuu. Focul arde până se înroșesc materiile cu cari este acoperită marfa. Incetând focul, cam 10 minute, se dă alt soiu de foc, cu lemne lungi și uscate. Unul dintre olari dă foc mereu, iar altul stă gata cu apă, căci se poate întâmplă «să se sloboadă» câte o pară lungă de un stânjen. Ea se stânge cu apă, căci altfel se pătează zmalțul, care chiar se întâmplă să și arză.

Această pară se numește *coada vulpii*. Când nu mai iese, lucrul e gata. Se scoate jăratecul din cuptor, se astupă cele 2 guri ale lui cu o tablă, ca să se răcească cu încetul, căci altfel vasele mari crapă (1).

(1) Comunic. de d-l Costache Kirileanu, olar în com. Broșteni, jud. Suceava.

CAPITOLUL XXI.

VARUL ŞI LUTURILE COLORATE.

Varul şi luturile colorate sunt substanţele cu cari gospodinile îşi văpsesc pereţii caselor, pe dinlăuntru şi pe dinafară, precum şi lemnăria uşilor, ferestrelor şi podelii.

I. VARUL.

Chipul cum se dobândeşte varul din *piatră de var*, îl cunoaştem din altă parte (1), pentru jud. Dâmboviţa. In cele ce urmează îl vom arătà pe cel cu privire la jud. Neamţ şi Suceava.

Pe valea Bistriţii, se adună de pe prund piatra de var, care are o coloare puţin roşietică. *Varniţa* se sapă pe malul unei râpi, fiind mai lesnicioasă. Acolo se face un *gârliciu*, pe unde se vâră lemnele. In partea de jos are forma unei căciuli cu un *prichiciu*, un mălişor, pe care se aşează nişte piatră mai mare, numită *pocneală*, făcându-se astfel bolta sau legătura varniţii. In urmă se pune piatră, până ce ajunge de-asupra gropii, ca o movilă de şoseà de formă rotundă-conică,

Varniţii i se dă foc cu lemne de plop ori de răchită, de arde o zi cu *goaga* (vârful gropii, de formă conică) deslipită. După ce focul a început să ardă bine, se lipeşte goaga cu lut şi paie, lăsându-i-se numai anumite deschizături de formă cilindrică în vârf şi pe laturi.

Groapa se arde trei zile şi trei nopţi necurmat. La a doua zi,

(1) T. Pamfile, *Industria casnică la Români*. p. 378 80

către seară, bolovanii sunt roşii, bătând puţin în alb, şi unii încep chiar a crăpà. Acesta e semnul că varul nu trebue mult ars. După trei zile, varul se lasă din foc, se astupă gârliciul cu lut şi tot astfel se urmează şi cu găurile dela groapă, lăsându-se astfel varul să *mohnească* o zi. După aceasta se desvăleşte pentru a se răcì şi a se desface.

Impărţirea varului pe *mâni*, adică pe calităţi, se face la încărcat (1).

Prin jud. Muscel varul se arde 30—36 ore (2).

Varul, cu înfăţişare de praf sau de bulgăr, *se stânge* mai întâiu cu apă, se face lapte,—*lapte de var*,— şi cu acest semilichid se văruesc casele, cu ajutorul *bidinelelor (badanalelor)*, a căror descriere o cunoaştem (3). Câteodată, în varul stâns, se mai pun şi alte substanţe, spre a-i da altă înfăţişare. Astfel, mai pretutindeni se foloseşte *sineală*, spre a fi peretele puţin albastru.

Obişnuit, se pune în var şi puţin *nisip*, spălat întâiu, ca să se lipească mai bine varul de pereţi (4).

Prin jud. Tecuciu, pe lângă *sineală*, se pune în var şi *făină de grâu*, câte odată, pentru ca să se lipească bine de perete.

Varul se poate colorà şi în alte colori, dacă se adaogă în lapte de var deosebite luturi colorate sau lutişoare, hume şi prafuri, cari se găsesc de vânzare pe la prăvălii.

Prin jud. Bacău, gospodinile pregătesc un fel de boială de coloare mai închisă ca sineala, în chipul următor: ieau un braţ de paie curate, le dau foc, şi când sunt aproape arse, le sting cu apă. Cenuşa rămasă se freacă bine între palme şi apoi se amestecă cu var. Cu asemenea amestec se văruеşte, *se dă* sau se *unge* tavanul caselor, dacă e bagdadie (făcut din *ţambre*, lipit, tencuit şi văruit). Această coloare e destul de frumoasă, şi mai ales destul de suferitoare (5).

---

(1) Dict. de C. Moisei. com. Socea-Cândeşti, commic. de d-l A. Moisei.

(2) Com. Jugur, commic. de d-l N. G. Ghinescu.

(3) T. Pamfile, *op. cit.*, p. 1—2.

(4) Culegere din com. Ţepu, jud. Tecuciu: pentru ca să se întindă varul bine, se pune *nisip* alb».

(5) Culegere din com. Ardeoani. commic. de d-l D. I. Procopie.

II. HUMĂRII ŞI LUTURI.

Sătencile sărace, cari n'au cu ce-şi cumpără *var*, pentru văruitul sau spoitul caselor, întrebuinţează *huma* ce se scoate din *humării* sau gropi, o curăţă, o înmoie şi apoi o pun în străchini mari, ca să se facă *sloiuri* ca ceara.

Când se întrebuinţează, se face ca laptele de var, prin ajutorul apei calde.

Printre alte luturi colorate, pomenim încă:

Huma vânătă, ce se mai numeşte şi *humoaie*. Cu ea, unii dau numai vatra şi cuptorul (1).

Huma neagră, ce se păstrează sub formă de *boluri* rotunde.

Malul e alb, argintiu, lunecos. Inlocuieşte varul, dar se iea; se păstrează în *boţuri*.

Huma albă, are aceleaşi întrebuinţări ca şi malul.

Siga e roşiatică; cu ea se trag brâiele.

In unele părţi din Ardeal, pentru *dat* vetrele şi brâiele prin casă, se foloseşte *spoiala* sau *mealul vânăt* (2).

Gospodinile mai folosesc, afară de acestea, pentru facerea brâielor şi florilor pe la ferestre, încă şi felurite feluri de pământuri şi *pămânţèle* de pe la prăvălii, pe cari le moaie în uleiu sau ouă, şi cu cari apoi dau unde au nevoie. Prin unele părţi din Tutova, se întrebuinţează pentru subţiatul vopselelor de lutişoare şi laptele, borşul şi oţetul (3).

Mai toate se moaie nefierte; unele nu se fierb în apă.

Lutul galben se cunoaşte pretutindeni. In acest lut se pune baligă de cal, iar prin Bucovina se pune şi cenuşă nearsă tare, de ciucălăi de popuşoi, dobândită întocmai cum am văzut că se capătă cea de paie prin jud. Bacău (4).

Brâiele negre ce se dau pe la fereşti şi pe la pereţii caselor, se fac cu humă sau lutişor negru, care se scoate din

(1) *Şezătoarea*, V, p. 100

(2) Viciu. *op. cit*, p. 137.

(3) Culegere din com. Costeşti, comunic. de d-ra Maria I. Mircea.

(4) Culegere din Vicovul de sus comunic. de d l P. Cârstean.

pământ. Lutişorul se moaie în apă călduţă şi cu un spălător de petică sau o bădănuţă, se trag brâiele. Prin jud. Tecuciu, în *lut* sau *lutişor*, se pune şi *baligă verde* de bou (1).

Brâiele negre se mai pot trage şi cu negreală de *funingine* măturată de pe coş. Funinginea se moaie în apă călduţă.

Prin jud. Neamţ se foloseşte pentru brâiele negre *hâsăloarea* sau *lutişorul* făcut din cărbune pisat, baligă subţire de bou şi apă (2).

Prin jud. Tecuciu, cărbunele care se pisează, ca să fie brâiele mai arătoase, este de *teiu* (3).

Brâiele cărămizii se trag cu lutişor de această coloare sau praf de cărămidă pisată (4).

Din târg se cumpără apoi, felurite *luturi*, *lutişoare* sau *prafuri*, cu cari se dau sau se trag brâiele şi se fac *puchiţeii*,— puntele,—şi *vârcele (vrâstele)*,—liniuţi subţiri pe pereţi, pe dinăuntru şi pe dinafara caselor.

(1) Culegere din com. Ţepu.

(2) Comunic. d l de. A. Moisei, com. Socea-Cândeşti.

(3) Culegere din com. Ţepu.

(4) Despre înroşirea sau arderea cărămizii, vezi pe larg, T. Pamfile. *Industria casnică la Români*, p. 282.

INCHEIERE.

Arătând toate rețetele pe cari le-am putut aflà, prin truda noastră și a altora, punând la contribuție mai mult,— mult mai mult, — trecutul decât prezentul, mărturisim credința noastră, ca fără anumite măsuri, *cromatica populară românească* se va șterge aproape cu desăvârșire dintre îndeletnicirile femeilor noastre. Sunt prea hotărîtoare pricinile pe cari le-am înșirat în fruntea acestor cercetări, pe de-o parte, și pe de alta, prea nepăsători sunt cei în drept, când e vorba de educația economică a poporului nostru, în margenile izvoarelor pământului nostru.

Instrăinarea noastră pe tărâmul economic, ca și pe alte tărâmuri, a ajuns astăzi o *patimă*, și știut este, că dacă se cere o trudă pentru prevenirea patemilor, truda este și mai mare când aceste patemi trebue să se desrădăcineze.

Este o datorie pentru cei ce cresc direct și indirect generațiile, să le facă să-și iubească cu tărie neamul, și pământul acestui neam, să pătrundă toate rosturile trecute ale acestui neam și să prețuiască toate comorile acestui binecuvântat pământ, pe cari ni le-a dat și ni le mai poate da. Odată cu aceasta, să se crească aceste generații în duhul muncii ostenitoare și cinstite, cum și în cel al păstrării, încredințându-le că Dumnezeu pune pe om în totdeauna acolo unde, dacă nu vor fi prisosuri de risipit, se vor găsi toate cele de nevoie, cu legământ pentru oricine: *să le caute*.

Indreptarea va veni pentru toate îndeletnicirile, și firește, printre aceastea va fi și *cromatica*.

Ca măsură imediată propunem:

1. Rețetele cuprinse în această culegere se vor supune unor lungi experiențe într'una din școalele noastre de industrie casnică, scoțindu-se de o parte acele ce necesită materialele rari, scumpe și vreme prea multă, precum și pe acele ce vor da rezultate neîndestulătoare.

Aceste rețete se vor tipărì în cărticele ieftene și se vor răspândi în popor, în cea mai largă măsură.

2. *Cromatica poporului român* va formà obiect principal

de studiu teoretic *şi practic mai ales*, în toate şcoalele noastre de fete, secondare, profesionale şi normale, mai ales.

Bănuim însă că vorbind gospodinilor noastre despre această reîntronare a cromaticei, ne vor cere mai întâiu *lâna*, şi vor avea dreptate. După aceasta ne vor cere *câmpul cu felurila-i verdeață*, şi iarăş vor aveà dreptate. Ne vor cere şi răgazul pe cari tot vremurile de astăzi li-l fură, şi cu drept cuvânt.

Să le dăm ce vom puteà, dar *tot* ce vom puteà.

Şi să nu uităm lucrul de căpetenie. In vieaţa unui popor, toate alcătuesc un tot, pe care numai anumite minţi îl pot înţelege şi îndrumà. Prin urmare, învierea cromaticii este numai un capitol dintr'un foarte mare program de muncă, pentru ridicarea şi îndrumarea naţională.

INDICE ȘI GLOSAR (1).

(1) Colorile sunt arătate în text. p. 14—18 Numirile plantelor, puse în notele de sub text, nu s'au dat aici; pentru ele se va cercetà, Panțu, *op. cit.*

(1) *Ion Creangă*, VI, p. 73.

D.

E.

F.

(1) *Şezătoarea*, XV, p. 27.
(2). Panţu, *op. cit.*. p. 89, 90. unde se adaugă: „Frunzele acestei plante. în urma fermentaţiunii dau o coloare frumoasă albastră, care intrece în frumuseţă coloarea indigo. Odinioară se cultivă mult această plantă tinctorială. azi însă, este foarte puţin cultivata din cauza concurenţii provocate prin introducerea coloarei indigo".

(1) *Şezătoarea*, XV, p. 51: „din ea se face boià albastră ori verde, în care femeile boesc, scule de buci de lână".
(2) S. Fl. Marian. *Sărbătorile*, III, p. 96.

(1) *Șezătoarea*, XV, p. 91.

N.

O.

P.

(1) G. Ghibănescu. *Surete și isvoade*, VI, p. 248.

S, Ş.

Z.

CUPRINSUL